



# La Maranzana

## ASTI SPUMANTE D.O.C.G. PREMIO DOUJA D'OR 2004



Questo spumante aromatico, a denominazione di origine controllata e garantita, nasce dall'uva coltivata in luoghi con esposizione e microclimi particolarmente favorevoli e presenta caratteristiche eccezionali che lo distinguono.

Fragrante, aromatico, equilibrato, di moderata alcolicità, con perlage fine e persistente, l'Asti Spumante è un capolavoro di profumi, armonie e colori.

**Degustazione:** ha colore giallo paglierino, con riflessi dorati che ricordano il sole di agosto

**Profumo:** ricco e intenso, eppure delicato, con finale persistente, mantiene gli aromi tipici dell'uva di origine, e offre sensazioni che riportano a fiori di acacia e glicine, con sottofondo di sambuco, salvia sclarea, bergamotto, con note di agrumi e miele

**Sapore:** il gusto è molto fresco, intenso, fragrante con sentori di fiori bianchi, note di pesca, albicocca e cedro maturo

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto con i dolci, in particolare con gli amaretti e le torte fatte in casa, trova un interessante connubio anche con le pesche. D'estate sorprende come piacevolissimo dissetante.

**Grado alcolico %:** 7,00 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 6-8° C

**Bicchiere consigliato:** coppa o flûte

**Conservazione:** in luogo asciutto, buio e fresco tra 8 e 12° C, al riparo dalla luce

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni



# La Maranzana

---

## ASTI SPUMANTE D.O.C.G. PREMIO DOUJA D'OR 2004

### Specifiche enologiche

<b>Tipo</b>	bianco dolce
<b>Classificazione</b>	denominazione di origine controllata e garantita
<b>Vitigno</b>	100% moscato
<b>Produzione media anno</b>	40.000 bottiglie da 750 ml
<b>Maturazione</b>	non necessaria, data la caratteristica freschezza
<b>Affinamento</b>	pronto dopo un mese di riposo dall'imbottigliamento
<b>Temperatura di fermentazione</b>	a 17 - 18 °C, fino al raggiungimento di 7 gradi alcolici, poi repentinamente abbassata a 0° per evitare la prosecuzione della fermentazione
<b>Durata della fermentazione</b>	15-20 giorni
<b>Fermentazione maolattica</b>	é da evitare
<b>Epoca di imbottigliamento</b>	durante l'annata
<b>Acidità totale</b>	5,8 g/l.
<b>Ph</b>	3,20
<b>Vinificazione</b>	L'uva parzialmente pigiata e intera è esaurita con le presse a polmone, il mosto refrigerato così ottenuto (max 75 litri ogni 100 kg. di uva) è refrigerato a bassa temperatura per evitare l'avvio di fermentazioni indesiderate; quindi è ripulito dalle parti solide in sospensione utilizzando centrifughe e filtri, infine è conservato in celle refrigerate a zero gradi. Durante il periodo di conservazione del mosto refrigerato è necessario ricorrere periodicamente alle filtrazioni che evitino l'innesco di fermentazioni spontanee e indesiderate. La successiva rifermentazione in autoclave, che segue il metodo Martinotti e usa lieviti selezionati, è arrestata in prossimità dei 7 gradi alcolici. Una filtrazione sterile precede infine la messa in bottiglia
<b>Territorio</b>	Monferrato e Langhe, nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo