



La Maranzana

BARBERA D'ASTI D.O.C. "LA SOLIA"



Questo barbera, a denominazione di origine controllata, nasce dall'uva coltivata nei vigneti dei soci della cantina Maranzana, al centro della zona del comprensorio classico, tra i comuni di Maranzana, Cassine e Ricaldone. Un vino moderno di grande successo, in cui emerge l'armonia, la sapidità e la piacevolezza nel bere.

Degustazione: rosso rubino intenso, con riflessi granata

Profumo: su una base di frutti rossi, delinea note di spezie, tabacco, eucalipto, la ricchezza di aromi ampi e persistenti della frutta, i leggeri e delicati sentori di lampone e di viola

Sapore: spiccatamente elegante, vivo, acceso, tipicamente equilibrato di corpo e acidità, che delinea in bocca un profilo deciso e intenso, con un finale persistente, sottolineato da piacevoli note di frutta matura e cacao

Abbinamenti gastronomici: adatto a essere deliziosamente abbinato ai piatti più svariati, primi elaborati e ricchi, carni rosse e bianche, nonché formaggi di media e lunga stagionatura

Grado alcolico %: 13,00 gradi in volume

Temperatura di servizio: 15-16° C

Bicchieri consigliato: ballon medio

Conservazione: in luogo asciutto, buio e alla temperatura di 10-12° C

Capacità di invecchiamento: 2-3 anni





La Maranzana

BARBERA D'ASTI D.O.C. "LA SOLIA"

Specifiche enologiche

Tipo	rosso
Classificazione	denominazione di origine controllata
Vitigno	100% barbera
Produzione media anno	15.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	per 6 mesi in tini di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	dopo l'imbottigliamento per 2-3 mesi a 15-16° C
Temperatura di fermentazione	28-30° C
Durata della fermentazione	10 giorni a contatto con le bucce
Fermentazione maolattica	subito dopo fermentazione alcolica
Epoca di imbottigliamento	da marzo a maggio nell'anno successivo alla vendemmia
Acidità totale	5,95 g/l.
Ph	3,48
Vinificazione	dopo un'attenta selezione delle uve in vigneto, si procede a diraspatura e pigiatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta in vasche di acciaio con ripetuti rimontaggi, per un periodo variabile in base all'estrazione e al contenuto zuccherino; successivamente è indotta la fermentazione maolattica, ed infine si procede all'affinamento
Territorio	sud Piemonte