



La Maranzana

BARBERA ASTI D.O.C. VEZZANO



Questo Barbera a denominazione di origine controllata, nasce nelle colline della zona classica del comprensorio di Maranzana, Ricaldone e Cassine.

Degustazione: ha colore rosso rubino molto intenso con riflessi viola

Profumo: ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore, che evidenzia sentori di frutta rossa e piccoli frutti; delinea inoltre note di spezie e tabacco. La selezione delle uve e la maturazione in barriques di rovere di Slavonia conferiscono sentori di legno, spezie mentose, vaniglia, liquirizia e eucalipto

Sapore: il gusto fa emergere armonia, sapidità e una bella stoffa con tannini dolci, leggere sfumature di cacao e vaniglia che si amalgamano con i frutti rossi caratteristici del barbera. Il sapore è asciutto, generoso, da gran corpo e notevole struttura, con perfetta amalgama dei caratteri del vitigno, in un insieme di grande morbidezza, gran classe, dalla lunghissima persistenza finale

Abbinamenti gastronomici: ideale per piatti elaborati, carni rosse selvaggina di piume e di pelo, nonché formaggi dai sapori accesi

Grado alcolico %: 14,30 gradi in volume

Temperatura di servizio: 17-18° C

Bicchieri consigliati: ampio ballon da vino rosso invecchiato

Conservazione: in luogo asciutto, fresco e buio alla temperatura di 10-13° C

Capacità di invecchiamento: 5-8 anni



La Maranzana

BARBERA ASTI D.O.C. VEZZANO

Specifiche enologiche

| | |
|-------------------------------------|---|
| Tipo | rosso |
| Classificazione | denominazione di origine controllata |
| Vitigno | 100% barbera |
| Produzione media anno | 5.000 bottiglie da 750 ml |
| Maturazione | 18 mesi in barriques da 225 litri di rovere di Slavonia |
| Affinamento | 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata di 12-15° C |
| Temperatura di fermentazione | Al massimo 28-30° C |
| Durata della fermentazione | 8-10 giorni |
| Fermentazione maolattica | effettuata dopo la fermentazione alcolica |
| Epoca di imbottigliamento | da marzo a giugno dell'anno successivo all'invecchiamento |
| Acidità totale | 5 g/l. |
| Ph | 3,55 |
| Vinificazione | l'uva selezionata è diraspata, pigiata e avviata alla cuvée di fermentazione per 8 - 10 giorni circa. Durante questa fase, sono effettuati ripetuti rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione di sostanze coloranti, tannini e aromi. Dopo una prima operazione di travaso si effettua la successiva fermentazione malolattica con contemporaneo stazionamento sur lie, il vino viene travasato nelle barriques per 18 mesi |
| Territorio | sud Astigiano |