



La Maranzana

BARBERA D'ASTI DOCG "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 D'ASTI DOCG "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