



La Maranzana

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "TRABUCCO"



Questo vino barbera, a denominazione d'origine controllata, nasce nella zona classica del comprensorio di Maranzana, Ricaldone e Cassine. La selezione delle uve e l'affinamento in legno di rovere di Slavonia conferiscono alla Barbera d'Asti la qualificazione di Superiore che la identificano come prodotto di vigneti particolari e di cure attente.

Degustazione: questo vino di gran corpo e notevole struttura, ha colore rosso rubino molto intenso con riflessi viola

Profumo: ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore; su una buona base di frutta rossa e piccoli frutti, delinea note di spezie e tabacco, eucalipto e leggeri sentori di legno, con sottofondo di alcune spezie mentose, vaniglia e liquirizia

Sapore: asciutto e generoso, lascia emergere la perfetta amalgama dei caratteri del vitigno, con armonia, sapidità e una bella stoffa di tannini dolci, leggere sfumature di cacao e vaniglia che si amalgamo con i frutti rossi tipici del barbera. Insieme di grande morbidezza e gran classe con una lunghissima persistenza finale

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

Grado alcolico %: 14,00 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



IVINI DI
VERONELLI
2017



La Maranzana

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "TRABUCCO"

Specifiche enologiche

Tipo	rosso
Classificazione	denominazione di origine controllata
Vitigno	100% barbera
Produzione media anno	5.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	per un anno in botte grande di rovere di Slavonia
Affinamento	6 mesi in bottiglia a temperatura controllata di 12-15° C
Temperatura di fermentazione	massima di 28-30° C
Durata della fermentazione	8-10 giorni
Fermentazione maolattica	dopo la fermentazione alcolica
Epoca di imbottigliamento	marzo-giugno dell'anno successivo all'invecchiamento
Acidità totale	5,5 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 e la successiva fermentazione malolattica con contemporaneo stazionamento sur lie, il vino è ulteriormente travasato, fino al raggiungimento della totale limpidezza
Territorio	sud Astigiano