



La Maranzana

BARBERA MONFERRATO D.O.C. "LA VESPAROSSA"



Questo vino vivace, a denominazione d'origine controllata, che nasce dalle uve barbera del Monferrato, ha sempre avuto un posto importante nella tradizione e nello stile di vita piemontese, in particolare nella regione compresa tra Asti e Acqui Terme. In quest'area, conosciuta per i vini dolcetto, barbera e brachetto, i contadini non invecchiano in legno tutto ciò che producono, e salvaguardano una parte per un consumo più confidenziale.

Alla fine dell'inverno, il vino è travasato in botti di rovere, ma una parte è subito imbottigliata, con il desiderio, quasi la fretta, di gustare un prodotto giovane, ancora ricco degli aromi dell'uva. Passati pochi mesi, arrivata la primavera, ecco la fermentazione arricchire ogni bottiglia con una delicata e piacevole spuma, con vini profumati, morbidi, capaci di accompagnare la migliore cucina regionale.

Degustazione: vino di buon corpo dalla schiuma briosa e frizzante, presenta colore rosso rubino brillante, violaceo sgargiante

Profumo: fragrante, prorompente con aromi pieni, fruttati, tipici del vitigno d'origine, con sentori di frutta rossa

Sapore: il gusto è pieno, armonico e caldo straordinariamente vivace, fresco, allegro, e morbido, seppur vivo di una piacevolmente fredda acidità esaltata dalla moderata fermentazione naturale

Abbinamenti gastronomici: ideale con cibi saporiti e ricchi, quali salumi, primi, carni grigliate, che sposa grazie alla pulizia delle proprie caratteristiche. Inoltre è perfetto con formaggi a pasta dura

Grado alcolico %: 13,00 gradi in volume

Temperatura di servizio: 15-18° C

Bicchieri consigliati: da vino rosso di media ampiezza

Conservazione: in luogo asciutto e fresco a 8-10° C

Capacità di invecchiamento: 2-3 anni



La Maranzana

BARBERA MONFERRATO D.O.C. "LA VESPAROSSA"

Specifiche enologiche

Tipo	rosso vivace
Classificazione	denominazione di origine controllata
Vitigno	100% barbera
Produzione media anno	8.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	per almeno 4 mesi in acciaio
Affinamento	2 mesi
Temperatura di fermentazione	24-26° C
Durata della fermentazione	6-8 giorni
Fermentazione maolattica	subito dopo fermentazione alcolica
Epoca di imbottigliamento	da febbraio a marzo
Acidità totale	6,30 g/l.
Ph	3,30
Vinificazione	la fermentazione e la macerazione sono effettuate mantenendo le bucce e aggiungendo lieviti selezionati, per 7 - 8 giorni, in serbatoi di acciaio inox. Il contatto con le bucce è prolungato, con un attento controllo della temperatura, per ottenere una buona estrazione dei tannini migliori e il tipico colore intenso, che sono caratteristiche fondamentali di questo vino.
Territorio	sud Astigiano