

# LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

## BRICHET RUS



Vino vivace, secco e rosato prodotto con uve dolcetto, molto piacevole, di discreta struttura e tipica freschezza.

**Degustazione:** ha colore rosa, con riflessi che tendono al rosa tenue

**Profumo:** elegante, di notevole intensità e complessità, che spazia dal floreale al fruttato, con sentori di viola e caratterizzazioni di ciclamino, susina e piccoli frutti rossi, come fragola, lamponi e more

**Sapore:** morbido, sapido molto fresco, interessante, ed equilibrato fra alcol e acidità, conferma le sensazioni percepite all'olfatto, con gradevole persistenza aromatica nel retrogusto

**Abbinamenti gastronomici:** un vino a tutto piatto, dagli antipasti di salumi e formaggi misti, a primi piatti conditi con salse di media struttura, a zuppe rosse di pesce; secondi piatti di carni bianche e rosse, anche fritti, fino a diverse elaborazioni culinarie e contorni vari

**Grado alcolico %:** 12,00 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 13-16° C

**Bicchiere consigliato:** calice o flûte

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

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni

LA MARANZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
VIA SAN GIOVANNI, 26 - MARANZANA - AT - ITALIA  
TEL. +39 0141 77927  
INFO@LAMARANZANA.IT



WWW.CANTINAMARANZANA.IT

## Specifiche enologiche

- Tipo** rosato secco
- Vitigno** 100% dolcetto
- Produzione media anno** 3.000 bottiglie da 750 ml
- Maturazione** per sei mesi in tini d'acciaio a temperatura controllata
- Affinamento** conservato in luogo fresco, mantiene le proprie caratteristiche nei due anni successivi alla vendemmia
- Temperatura di fermentazione** 18° C costanti
- Durata della fermentazione** di norma da 6 a 8 giorni
- Fermentazione maolattica** è da evitare per la natura di questo vino
- Epoca di imbottigliamento** da gennaio a febbraio dopo la vendemmia
- Acidità totale** 6,3 g/l.
- Ph** 3,22
- Vinificazione** le uve sono diraspate e sottoposte ad una breve macerazione pellicolare a freddo. Segue una pressatura soffice con estrazione del mosto fiore e fermentazione in vasche termocostituite ad una temperatura di 18 °C
- Territorio** sud Astigiano