

LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

CORTESE ALTO MONFERRATO DOC "LA TAGLIATA"



Il cortese è il vitigno piemontese per eccellenza che trae buona parte del proprio carattere dal microclima e dal terreno in cui è coltivato, nelle zone del Monferrato intorno ad Acqui Terme.

Degustazione: vino bianco secco, dal grande carattere, giallo paglierino brillante, con riflessi verdognoli

Profumo: pulito e intenso, delicato, fresco di fiori, agrumi, miele e mela verde

Sapore: asciutto dal piacevole sentore di mela verde, che lascia in bocca freschezza e fragranza. Un vino equilibrato, morbido con delicatissime note amare, ricco di gradevole e non eccessiva acidità che offre ampia versatilità di impiego

Abbinamenti gastronomici: si accompagna ad antipasti all'italiana, piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, si presta all'aperitivo e per veloci spuntini

Grado alcolico %: 12,00 gradi in volume

Temperatura di servizio: 15-16° C

Bicchiere consigliato: flûte

Conservazione: in ambiente fresco ed al riparo dalla luce

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	bianco
Classificazione	denominazione di origine controllata
Vitigno	100% cortese
Produzione media anno	30.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	2 mesi dopo l'imbottigliamento
Affinamento	non necessario, per le caratteristiche di freschezza di questo vino
Temperatura di fermentazione	16-18° C
Durata della fermentazione	10-12 giorni
Fermentazione maolattica	evitata, per mantenere la freschezza
Epoca di imbottigliamento	da gennaio a marzo successivo alla vendemmia
Acidità totale	6,20 g/l.
Ph	3,16
Vinificazione	il mosto ottenuto dopo una parziale criomacerazione, è chiarificato con enzimi, quindi travasato per eliminare le fecce e successivamente aggiunto di lieviti selezionati per indurre l'avvio della fermentazione alcolica. La fermentazione dura mediamente 12 giorni a temperatura compresa dai 16 ai 18 gradi. Il vino in seguito rimane a maturare sulle fecce fini, per 15 - 20 giorni, fino ad ottenere un prodotto profumato, armonico di corpo, pronto per l'imbottigliamento.
Territorio	Alto Monferrato