



La Maranzana

DOLCETTO D'ASTI DOC "LA VIOLINA"



Vino secco per eccellenza, questo dolcetto a denominazione di origine controllata, ricco di carattere, ha il nome curiosamente in contrasto con la propria caratteristica organolettica. Il nome deriva, infatti, dalla particolare sensazione gradevolmente e intensamente dolce dell'uva con limitato tenore acido, che sembra appunto molto dolce.

Degustazione: vino di corpo, accattivante e versatile, possiede il tipico colore rosso rubino intenso, con sfumature sul violetto

Profumo: persistente, vinoso e gradevolmente fruttato, presenta sentori di mandorla, viola, mirtillo e lampone con sottofondo balsamico

Sapore: il gusto è persistente, secco, asciutto, delicato, giustamente tannico, gradevolmente armonico e piacevolmente fresco, con una leggera nota erbacea, con sentori di frutta rossa in particolare ciliegia

Abbinamenti gastronomici: per la sua eleganza è un vino da tutto pasto, anche se predilige primi piatti, risotti, secondi non troppo elaborati, formaggi freschi o di media stagionatura

Grado alcolico %: 13,00 gradi in volume

Temperatura di servizio: 15-16° C

Bicchieri consigliati: calice ampio

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

Capacità di invecchiamento: 2-3 anni dall'imbottigliamento





La Maranzana

DOLCETTO D'ASTI DOC "LA VIOLINA"

Specifiche enologiche

Tipo	rosso
Classificazione	denominazione di origine controllata
Vitigno	100% dolcetto
Produzione media anno	10.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	per 6 mesi in tini d'acciaio, a temperatura controllata
Affinamento	1 mese in bottiglia a 15 – 16 °C
Temperatura di fermentazione	dai 24° C per i primi giorni, aumenta fino a 26-27° C per 2 giorni, quindi ridiscende a 24° C
Durata della fermentazione	di norma dura da 8 - 10 giorni
Fermentazione malolattica	durante l'inverno
Epoca di imbottigliamento	da gennaio a febbraio dopo la vendemmia
Acidità totale	5,30 g/l.
Ph	3,45
Vinificazione	dopo la diraspatura e la macerazione, si prosegue con la fermentazione che avviene a temperature crescenti per una migliore polimerizzazione dei tannini ed estrazione del colore caratteristico durante la macerazione delle bucce. La maturazione prosegue poi in vasca d'acciaio dove avviene la trasformazione malolattica che ne esalta il profumo e la proverbiale morbidezza.
Territorio	sud Astigiano