



La Maranzana

MONFERRATO DOC ROSSO "VESPRO"



Il vitigno da cui si ricava questo vino cresce nelle posizioni collinari più ripide, dove la coltivazione della vite e la vendemmia non possono che essere manuali e faticose, dove però è possibile unire innovazione e tradizione, per ottenere un vino importante.

Il prodotto così ottenuto necessita di affiancare, alla maturazione in botte grande, quella più innovativa in botte piccola, e persegue con rinnovato interesse l'affinamento in vetro. Suoi punti di forza sono allora il gusto internazionale, senza rinunciare a una precisa identità di territorio, un forte carattere, una sicura longevità, e, primo tra tutti, il piacere del bere.

Degustazione: rosso rubino intenso, profondo, con riflessi viola

Profumo: complesso con boisé percettibile, ha sentore di caffè e cacao con fondo di vaniglia, ne completano il quadro aromatico delicate note erbacee e di confettura di prugna e susina rossa. Le caratteristiche varietali sono percettibili ma ben amalgamate

Sapore: pieno, caldo, complesso eppure morbido, con sentori di spezie e vaniglia; dalla notevole persistenza finale

Abbinamenti gastronomici: si accompagna a piatti elaborati, selvaggina e carni rosse, nonché formaggi dal sapore acceso

Grado alcolico %: 14,00 gradi in volume

Temperatura di servizio: 17-18° C

Bicchiere consigliato: ballon ampio da vino rosso

Conservazione: luogo asciutto e fresco ad una temperatura compresa tra 8 e 12° C

Capacità di invecchiamento: 4-5 anni





La Maranzana

MONFERRATO DOC ROSSO “VESPRO”

Specifiche enologiche

Tipo	rosso
Classificazione	denominazione di origine controllata
Vitigno	40% barbera, 30% cabernet sauvignon, 30% merlot
Produzione media anno	30.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	per sei mesi in tini di acciaio inox e per sei mesi in tonneaux di rovere, piccole botti francesi, tipo allier
Affinamento	per sei mesi in bottiglia
Temperatura di fermentazione	all'inizio 22-24° C per esaltare i profumi, successivamente a 27-28° C
Durata della fermentazione	8-10 giorni
Fermentazione maolattica	si esegue subito dopo, in affinamento nelle botti di rovere
Epoca di imbottigliamento	da agosto a settembre successivo
Acidità totale	5,50 g/l.
Ph	3,46
Vinificazione	dopo diraspatura, pigiatura e macerazione si prosegue con la fermentazione a temperature crescenti, per una migliore polimerizzazione dei tannini ed estrazione del colore caratteristico.
Territorio	sud Astigiano