



# La Maranzana

## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. MUSCATÉ BIANC



Il Muscaté Blanc, a denominazione d'origine controllata e garantita, è un vino naturalmente dolce, che mantiene la fragranza ed il sapore caratteristici dell'uva moscato a piena maturazione.

**Degustazione:** questo vino dal grande carattere, ha colore giallo paglierino dorato

**Profumo:** fragrante, intenso, tipico dell'uva bianca, con sentori di spiccata intensità di frutta fresca, in particolare di pesca, albicocca e anche fiori d'arancio, uniti alle tipiche note di salvia sclarea e meringa, mentre il finale ha sentore di miele

**Sapore:** pieno, netto, delicato, armonico e muschiato con effervescenza equilibrata e piacevoli note di pasticceria; offre una piacevole sensazione che ricorda i fiori di acacia, il glicine e il miele selvaggio, evidenziando le stesse impressioni olfattive. In bocca è suadente, delicato il finale caratterizzato da note fresche e vivaci che lo rendono invitante e mai stucchevole

**Abbinamenti gastronomici:** come vino da dessert, si abbina alla pasticceria. Nella stagione estiva, servito freddo, è gradevole, dissetante e piacevolissimo.

**Grado alcolico %:** 5,00 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

**Bicchiere consigliato:** bicchiere a coppa o flûte

**Conservazione:** in luogo asciutto, buio e fresco a 6-12° C

**Capacità di invecchiamento:** per cogliere al meglio gli aromi è preferibile consumarlo entro due anni





# La Maranzana

---

## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. MUSCATÉ BIANC

### Specifiche enologiche

<b>Tipo</b>	bianco dolce
<b>Classificazione</b>	denominazione di origine controllata e garantita
<b>Vitigno</b>	100% moscato
<b>Produzione media anno</b>	20.000 bottiglie da 750 ml
<b>Maturazione</b>	non necessaria per la sua caratteristica di freschezza
<b>Affinamento</b>	pronto dopo un mese dall'imbottigliamento
<b>Temperatura di fermentazione</b>	17-18° C fino al raggiungimento di 5 gradi alcolici, poi repentinamente abbassata a 0° per evitare la prosecuzione della fermentazione; una filtrazione sterile precede la messa in bottiglia
<b>Durata della fermentazione</b>	5-7 giorni
<b>Fermentazione maolattica</b>	da evitare
<b>Epoca di imbottigliamento</b>	da novembre a dicembre
<b>Acidità totale</b>	5,5 g/l.
<b>Ph</b>	3,20
<b>Vinificazione</b>	dopo una prima selezione, le uve sono sottoposte ad una pressatura soffice, e il mosto così ottenuto è conservato in vasche termocondizionate, ad una temperatura di zero gradi centigradi. L'utilizzo di questa tecnica, permette di preservare intatti i sapori e i profumi tipici del vitigno sino al momento della fermentazione in autoclave
<b>Territorio</b>	Monferrato e Langhe, nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo