



La Maranzana

MOSCATO D'ASTI DOCG "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 DOCG "MUSCATÉ BIANC"

Specifiche enologiche

Tipo	bianco dolce
Classificazione	denominazione di origine controllata e garantita
Vitigno	100% moscato
Produzione media anno	20.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	non necessaria per la sua caratteristica di freschezza
Affinamento	pronto dopo un mese dall'imbottigliamento
Temperatura di fermentazione	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
Durata della fermentazione	5-7 giorni
Fermentazione maolattica	da evitare
Epoca di imbottigliamento	da novembre a dicembre
Acidità totale	5,5 g/l.
Ph	3,20
Vinificazione	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
Territorio	Monferrato e Langhe, nei 52 comuni delle province di Asti, Alessandria e Cuneo