



# La Maranzana

## PIEMONTE BONARDA D.O.C. "LA BARDA"



Questo vino, a denominazione d'origine controllata, nasce dal vitigno bonarda coltivato in collina, nel comprensorio fra Maranzana e Cassine, un luogo dotato di altimetria, esposizione e microclimi particolarmente favorevoli, che aiutano la produzione di questo capolavoro di profumi, armonie e colori.

**Degustazione:** vino di corpo, dal colore limpido rosso rubino vivace intenso

**Profumo:** intenso e abbastanza complesso, che si presenta leggermente floreale, nel quale si riconoscono con facilità armonie di frutti rossi maturi e confettura di prugna

**Sapore:** caldo e morbido, il tannino delicato, lungo e piacevole, completa il sapore con adeguata freschezza

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo a tutto pasto e in particolare con salumi, primi piatti con sughi, carni, arrostiti di maiale, verdure e formaggi di media stagionatura. Perfetto l'abbinamento con il tipico fritto misto alla piemontese

**Grado alcolico %:** 13,00 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Bicchieri consigliati:** coppa

**Conservazione:** in luogo asciutto e molto fresco, al riparo dalla luce

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni



# La Maranzana

---

## PIEMONTE BONARDA D.O.C. "LA BARDA"

### Specifiche enologiche

<b>Tipo</b>	rosso
<b>Classificazione</b>	denominazione di origine controllata
<b>Vitigno</b>	100% bonarda
<b>Produzione media anno</b>	4.000 bottiglie da 750 ml
<b>Maturazione</b>	per sua natura non richiede maturazione
<b>Affinamento</b>	vasca di acciaio a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione</b>	in vinificazione 25-28° C
<b>Durata della fermentazione</b>	5-8 giorni
<b>Fermentazione maolattica</b>	da evitare per non perdere profumi e aromi
<b>Epoca di imbottigliamento</b>	durante l'annata
<b>Acidità totale</b>	6,4 g/l.
<b>Ph</b>	3,30
<b>Vinificazione</b>	tradizionale in rosso. All'arrivo delle uve in cantina si procede a diraspatura e pigiatura, quindi il mosto è mantenuto unito alle bucce, in vasca di acciaio a temperatura controllata, fino a che, entro 24 ore, le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello. Dopo l'introduzione dei lieviti selezionati iniziano la fermentazione e la macerazione delle bucce che dura, a seconda delle annate, da 5 a 8 giorni al massimo. Tale procedimento è utile per dare colore al vino e rilasciare nel mosto i tannini presenti nelle bucce. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione fino all'esaurimento degli zuccheri con il controllo della temperatura, che non deve superare i 31° C
<b>Territorio</b>	Piemontese