

LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

PIEMONTE CHARDONNAY DOC "COLLE EOLO"



Nasce dal nobile vitigno chardonnay che coltivato nelle zone del Piemonte si esprime con caratteristiche tipiche del vitigno. Il vino si presenta di colore giallo paglierino dorato, profumi di fiori freschi con piacevoli sentori mandorlo in fiore e frutta fresca, al palato è ricco e consistente e allo stesso tempo elegante e di carattere.

Degustazione: vino giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: profumi molto intensi e fini di frutta esotica, mela e banana

Sapore: al palato è di buon equilibrio fra freschezza e morbidezza con persistenza aromatica di grande eleganza. Di buona struttura e sapidità si fa apprezzare bene da giovane, ma invecchiando in bottiglia aumenta la sua complessità olfattiva

Abbinamenti gastronomici: primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare anche se può essere servito come aperitivo e con piacevoli spuntini

Grado alcolico %: 12,00 gradi in volume

Temperatura di servizio: 8-10° C

Bicchieri consigliati: flute

Capacità di invecchiamento: 2 anni

LA MARANZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
VIA SAN GIOVANNI, 26 - MARANZANA - AT - ITALIA
TEL +39 0141 77927
INFO@LAMARANZANA.IT



WWW.CANTINAMARANZANA.IT

Specifiche enologiche

Tipo	bianco
Classificazione	denominazione di origine controllata
Vitigno	chardonnay
Produzione media anno	3.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	il vino permane sui propri lieviti per tre mesi
Affinamento	per le caratteristiche di freschezza, il vino non necessita di affinamento
Temperatura di fermentazione	8-10° C
Durata della fermentazione	10-12 giorni
Fermentazione maolattica	viene evitata per mantenere la sua freschezza
Epoca di imbottigliamento	inizio anno successivo alla vendemmia
Acidità totale	5,5 g/l.
Ph	3,10
Vinificazione	le uve raccolte nella loro piena maturazione vengono pigiate e fatte macerare a freddo per poche ore con lo scopo ben preciso di arricchire il mosto in aromi primari caratteristici dell'uva. A fine macerazione il mosto viene privato delle bucce e illimpidito mediante decantazione statica, quindi messo a fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati varietali
Territorio	Piemonte