



La Maranzana

PIEMONTE D.O.P. ALBAROSSA “LE GIARE”



Vino Piemontese nato nel 1938 dall'incrocio tra Barbera e Nebbiolo, ad opera dell'ampelografo Giovanni Dalmasso.

Non ancora nato, eppure già così piemontese per origine e carattere.

Degustazione: ha colore rosso rubino intenso con una unghia violacea intensa

Profumo: pieno, netto il sentore di amarena, segue un alternarsi di prugna, composta di frutta e lieve vaniglia

Sapore: molto fresco, un finissimo perlage rinfrescato dal tocco acidulo con una buona consistenza gustativa donando a questo spumante ottima personalità ed eleganza

Abbinamenti gastronomici: ideale per piatti elaborati, carni rosse, selvaggina di piume e di pelo, nonché formaggi dai sapori accesi

Grado alcolico %: 13,50 gradi in volume

Temperatura di servizio: 17-18° C

Bicchieri consigliato: bicchiere ampio (ballons) da vino rosso invecchiato

Conservazione: in luogo asciutto, fresco e buio alla temperatura di 10-13° C

Capacità di invecchiamento: 5-8 anni





La Maranzana

PIEMONTE D.O.P. ALBAROSSA “LE GIARE”

Specifiche enologiche

Tipo	rosso
Classificazione	denominazione d'origine protetta
Vitigno	albarossa
Produzione media anno	3.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	avviene per 9 mesi in botti piccole da 500 litri in rovere di slavonia
Affinamento	6 mesi in bottiglia prima dell'entrata in commercio a temperatura controllata di 12-15° C
Temperatura di fermentazione	massima di 28-30° C, lasciando un residuo zuccherino di 17 G/l
Durata della fermentazione	8-10 giorni
Fermentazione maolattica	si, dopo la fermentazione alcolica
Epoca di imbottigliamento	marzo-giugno dell'anno successivo all'invecchiamento
Acidità totale	5,4 g/l.
Ph	3,42
Vinificazione	in acciaio inox con una durata di 10-12 giorni con rimontaggi e delestirage. Successivo mantenimento sulla fece fino a sei mesi
Territorio	sud Astigiano