



# La Maranzana

## PIEMONTE DOC 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

**Bicchiere consigliato:** bicchiere ampio (ballons) da vino rosso invecchiato

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

**Capacità di invecchiamento:** 5-8 anni



IVINI DI  
VERONELLI  
2017





# La Maranzana

---

## PIEMONTE DOC ALBAROSSA “LE GIARE”

### Specifiche enologiche

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