



La Maranzana

PIEMONTE DOC MOSCATO PASSITO “EMEREO”



Vino bianco dolce passito, a denominazione di origine controllata prodotto con uve moscato.

Degustazione: il colore si presenta con leggeri bagliori ambrati che ne scaldano la sfumatura dorata

Profumo: ha sentori di timo e origano che rinfrescano note floreali e mielate

Sapore: il gusto spazia dai sapori di albicocca scioppata che danno dolce pomposità, ed entra in contatto con sensazioni più fini e sottili, come quel cenno di agrumi canditi e di limoncella che imprimono freschezza, e il vago ricordo di mandorla con la sua amaricante persistenza. Completa l'opera il bell'equilibrio zuccherino e acido che dà volume

Abbinamenti gastronomici: vino da dessert che si abbina alla pasticceria; nella stagione estiva è gradevole e piacevolmente dissetante

Grado alcolico %: 12 gradi in volume, zuccheri 150 mgL

Temperatura di servizio: 8-10° C

Bicchiere consigliato: coppa o flûte

Conservazione: in luogo asciutto e buio a 6-12° C

Capacità di invecchiamento: per cogliere al meglio i suoi aromi è preferibile consumarlo entro due anni



La Maranzana

PIEMONTE DOC MOSCATO PASSITO “EMEREO”

Specifiche enologiche

Tipo	bianco dolce passito
Classificazione	denominazione di origine controllata
Vitigno	100% moscato
Produzione media anno	500 bottiglie da 375 ml
Maturazione	per la sua caratteristica di freschezza non è necessaria
Affinamento	pronto dopo un mese dall’imbottigliamento
Temperatura di fermentazione	a 17 – 18 °C, fino al raggiungimento di 12,5 gradi alcolici
Durata della fermentazione	25 - 30 giorni
Fermentazione maolattica	è da evitare
Acidità totale	5,5 g/l.
Ph	3,4
Vinificazione	l’uva è raccolta tardivamente, quindi è lasciata appassire stesa su graticci, al riparo delle intemperie; la fermentazione del mosto si svolge in barriques di rovere di Allier, nelle quali il vino si eleva per 18 mesi. Una volta imbottigliato, sosta altri 10 mesi in cantina per affinarsi
Territorio	zona collinare di Strevi, considerata grande cru del moscato passito