

# LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

## PINOT CHARDONNAY SPUMANTE



Il Pinot Chardonnay è il vino per eccellenza che in Italia e nel resto del mondo diventa spumante. La Cantina Maranzana, forte della sua esperienza “spumantistica”, lo produce attraverso il metodo italiano “charmat” in cui crede e propone con la sua tipicità.

**Degustazione:** ha colore giallo paglierino con sfumature verdognole, la spuma bianca, esuberante e di buona persistenza, perlage continuo

**Profumo:** al bouquet è fruttato floreale e ricorda la mela golden acerba, una piacevole fragranza di lievito, crosta di pane e muschio

**Sapore:** il gusto è intenso, fruttato e armonico. Al palato si presenta avvolgente, sapido ed armonico, fresco, dalla grande piacevolezza del bere. Come richiesto a un extra dry il finale è abboccato e morbido

**Abbinamenti gastronomici:** aperitivo di classe ma anche vino a tutto pasto. Ottimo con antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

**Grado alcolico %:** 11,50 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 6-8° C

**Bicchiere consigliato:** flûte

**Conservazione:** in luogo asciutto, fresco

**Capacità di invecchiamento:** 2-3 anni



IVINI DI  
VERONELLI  
2017



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



WWW.CANTINAMARANZANA.IT

## Specifiche enologiche

<b>Tipo</b>	bianco spumante
<b>Classificazione</b>	vino spumante extra dry
<b>Vitigno</b>	chardonnay e pinot
<b>Produzione media anno</b>	7.000 bottiglie da 750 ml
<b>Maturazione</b>	dalla pigiatura all'imbottigliamento permane sui propri lieviti per 90 giorni circa
<b>Affinamento</b>	per le caratteristiche di freschezza, il vino non necessita di affinamento
<b>Temperatura di fermentazione</b>	8-10° C
<b>Durata della fermentazione</b>	10-12 giorni
<b>Fermentazione maolattica</b>	viene evitata per mantenere la sua freschezza
<b>Epoca di imbottigliamento</b>	nel mese di Dicembre successivo alla vendemmia
<b>Acidità totale</b>	6,5 g/l.
<b>Ph</b>	3,20
<b>Vinificazione</b>	le uve intere sono pressate delicatamente, e il mosto fiore ottenuto è posto in vasche termocondizionate dove si svolge la fermentazione alla temperatura di 16° C
<b>Territorio</b>	Piemonte