



La Maranzana

SPUMANTE BRUT ROSÈ LA MARANZANA



Il pinot nero da cui si produce questo spumante rosè è coltivato in collina nel comprensorio fra Maranzana e Cassine, zona con microclima, altimetria ed esposizione particolarmente favorevoli.

Caratteristica comune a tutti gli spumanti della cantina Maranzana, sono le dimensioni molto piccole delle bollicine che salgono numerose e persistenti alla superficie del bicchiere, sintomo di grande attenzione alla vinificazione, e all'elevata qualità del pinot nero utilizzato per ottenere questo spumante.

Degustazione: il colore tenue e delicato è tipicamente cerasuolo, con i riflessi del corallo chiaro, rosa pallido

Profumo: delicato, fruttato e fragrante, con sentori di fiori d'arancio, fragola, lampone e rosa canina che sfumano sul finire in frutti rossi e profumi floreali

Sapore: il gusto ha impronta armonica, ampia e sapida, stoffa di lieve rotondità e lunga morbidezza

Abbinamenti gastronomici: morbidezza e rotondità lo rendono adatto come aperitivo, ideale per accompagnare salmone, crostacei, piatti di pesce, minestre, risotti e carne delicate; ottimo a fine pasto con pasticceria fresca. Gradevole anche fuori pasto.

Grado alcolico %: 12,50 gradi in volume

Temperatura di servizio: 16-18° C

Bicchiere consigliato: coppa o flûte

Conservazione: in un luogo asciutto e molto fresco al riparo dalla luce

Capacità di invecchiamento: 2 anni



La Maranzana

SPUMANTE BRUT ROSÈ LA MARANZANA

Specifiche enologiche

Tipo	rosé
Vitigno	pinot nero
Produzione media anno	4.000 bottiglie da 750 ml
Affinamento	in vasca di acciaio a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	in vinificazione 16 – 18 °C
Durata della fermentazione	5-8 giorni
Fermentazione maolattica	è da evitare per non perdere profumi e aromi
Epoca di imbottigliamento	durante l'annata
Acidità totale	6,5 g/l.
Ph	3,30
Vinificazione	in bianco per vitigni a bacca rossa. Pressatura soffice per ottenere il solo mosto fiore, in assenza di macerazione ovvero di contatto fra mosto e bucce. La lenta fermentazione in cuve close, seguendo il metodo Martinotti, grazie all'azione dei lieviti, trasforma gli zuccheri in alcol e in altre sostanze fondamentali per l'aroma e la struttura del vino, che al termine della fermentazione, permane sulle fecce nobili dei lieviti ed è soggetto a travasi
Territorio	Piemontese