



# La Maranzana

## SPUMANTE BRUT ROSÉ



Il pinot nero da cui si produce questo spumante rosé 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 ROSÉ

### Specifiche enologiche

<b>Tipo</b>	rosé
<b>Vitigno</b>	pinot nero
<b>Produzione media anno</b>	4.000 bottiglie da 750 ml
<b>Affinamento</b>	in vasca di acciaio a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione</b>	in vinificazione 16 – 18 °C
<b>Durata della fermentazione</b>	5-8 giorni
<b>Fermentazione maolattica</b>	è da evitare per non perdere profumi e aromi
<b>Epoca di imbottigliamento</b>	durante l'annata
<b>Acidità totale</b>	6,5 g/l.
<b>Ph</b>	3,30
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Territorio</b>	Piemontese