



La Maranzana

SPUMANTE DOC PIEMONTE CHARDONNAY



Nato dal nobile vitigno francese chardonnay, coltivato nelle zone del Monferrato, si presta ad essere reso spumante prima dell'imbottigliamento, con una fermentazione lunga 9 mesi, a temperatura controllata in grandi botti a pressione, che produce risultati interessanti tali da conferire al Piemonte Chardonnay perlage fine e persistente, paragonabile a quello dei grandi metodi classici.

Degustazione: giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini dorati

Profumo: intenso, eppure pulito, delicato e fresco, ricorda i fiori di tuberosa, la mela verde, gli agrumi e il miele

Sapore: secco è asciutto, invitante, composito, eppure fresco e fragrante, equilibrato e molto armonioso, morbido con delicatissime note amare, dal piacevole sentore di mela verde, ricco di gradevole acidità mai eccessiva, ricorda il miele, l'acacia e la liquirizia

Abbinamenti gastronomici: di natura versatile, si accompagna ad antipasti l'italiana, piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, si presta inoltre all'aperitivo e a veloci spuntini.

Grado alcolico %: 12,50 gradi in volume

Temperatura di servizio: 8° C

Bicchieri consigliato: flûte

Capacità di invecchiamento: 2 anni



IVINI DI
VERONELLI
2017



La Maranzana

SPUMANTE DOC PIEMONTE CHARDONNAY

Specifiche enologiche

Tipo	bianco
Classificazione	denominazione di origine controllata
Vitigno	chardonnay
Produzione media anno	8.000 bottiglie da 750 ml
Maturazione	permane sui propri lieviti per nove mesi
Affinamento	non necessario, per le caratteristiche di freschezza
Temperatura di fermentazione	8-10° C
Durata della fermentazione	10-12 giorni
Fermentazione maolattica	da evitare per mantenere la freschezza
Epoca di imbottigliamento	da giugno a luglio successivo alla vendemmia
Acidità totale	5,5 g/l.
Ph	3,10
Vinificazione	le uve intere sono pressate delicatamente, e il mosto fiore ottenuto è posto in vasche termocondizionate dove si svolge la prima fase di fermentazione alla temperatura di 18° C
Territorio	Piemonte