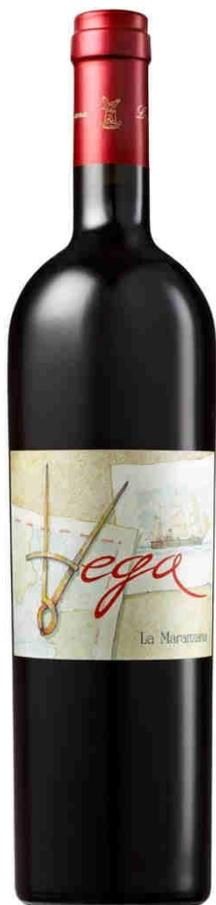




La Maranzana

VINO ROSSO "VEGA"



Ottenuto da uve merlot 70% e dolcetto 30%, provenienti da vigneti di proprietà dei soci della Cantina Maranzana nei comuni di Maranzana e Ricaldone.

Già dal primo anno di commercializzazione questo vino "novità" dimostra il suo carattere molto morbido e profumato con note di mora, lampone e viola.

Degustazione: ha colore rosso granato intenso, brillante con riflessi violacei

Profumo: all'olfatto presenta un sentore fruttato di ciliegia e piccoli frutti rossi in un insieme vinoso ed intenso

Sapore: morbido e piacevole

Abbinamenti gastronomici: ottimo per accompagnare piatti freddi, affettati, carni bianche e formaggi leggeri

Grado alcolico %: 12,50 gradi in volume

Temperatura di servizio: 16-18° C

Bicchiere consigliato: bicchiere da vino rosso ampio (ballons)

Conservazione: in luogo asciutto e fresco ad una temperatura compresa tra gli 8 e i 12° C

Capacità di invecchiamento: 2-3 anni



La Maranzana

VINO ROSSO “VEGA”

Specifiche enologiche

Tipo	rosso
Vitigno	merlot e dolcetto
Produzione media anno	4.000 bottiglie da 750 ml
Affinamento	avviene per 2 mesi in bottiglia
Temperatura di fermentazione	inizio fermentazione a 22-24° C per esaltare i profumi. Si prosegue ad una temperatura di 27-28° C
Durata della fermentazione	7-8 giorni
Fermentazione maolattica	durante l'inverno
Epoca di imbottigliamento	dicembre dello stesso anno di produzione
Acidità totale	5,20 g/l.
Ph	3,45
Vinificazione	diraspatura, macerazione pre-fermentativa e fermentazione a temperatura di 24° per una settimana.
Territorio	sud Astigiano