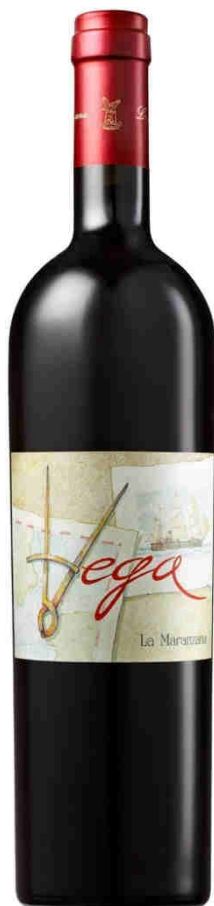




La Maranzana

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

Bicchieri 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 |