

CHARDONNAY
PINOT
Spumante

Pinot Chardonnay Spumante



Il Pinot Chardonnay è il vino per eccellenza che in Italia e nel resto del mondo diventa spumante. La Cantina Maranzana, forte della sua esperienza "spumantistica", lo produce attraverso il metodo italiano "charmat" in cui crede e propone con la sua tipicità.

Degustazione: ha **colore** giallo paglierino con sfumature verdognole, la spuma bianca, esuberante e di buona persistenza, perlage continuo; **profumo** al bouquet è fruttato floreale e ricorda la mela golden acerba, una piacevole fragranza di lievito, crosta di pane e muschio. **il gusto** è intenso, fruttato e armonico. Al palato si presenta avvolgente, sapido ed armonico, fresco, dalla grande piacevolezza del bere. Come richiesto a un extra dry il finale è abboccato e morbido.

Abbinamenti gastronomici: aperitivo di classe ma anche vino a tutto pasto. Ottimo con antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

Grado alcolico %: 11,5 gradi in volume

Zuccheri: 18 gr./l

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Bicchieri consigliato: flut

Conservazione: in luogo asciutto, fresco

Capacità di invecchiamento: 2 - 3 anni



CHARDONNAY
PINOT



La Maranzana

Pinot Chardonnay Spumante

Specifiche enologiche



Tipo: bianco spumante

Classificazione: vino spumante extra dry

Vitigno: chardonnay e pinot.

Produzione media anno: 7.000 bottiglie da 750 ml.

Maturazione: dalla pigiatura all'imbottigliamento permane sui propri lieviti per 90 giorni circa.

Affinamento: per le caratteristiche di freschezza, il vino non necessita di affinamento.

Temperatura di fermentazione: 10 – 8 °C.

Durata della fermentazione: 10 - 12 giorni.

Fermentazione maolattica: viene evitata per mantenere la sua freschezza

Epoca di imbottigliamento: nel mese di Dicembre successivo alla vendemmia.

Acidità totale: 6,5 g/l.

Ph: 3,20

Vinificazione: Le uve intere sono state pressate delicatamente e il mosto fiore ottenuto è posto in vasche termo condizionate dove si svolge la fermentazione alla temperatura di 16 °C.

Territorio: Piemonte

Terreno: marnoso - calcareo

Altimetria: 100 – 150 s.l.m.

Impianto: guyot semplice, 8 – 10 gemme per pianta per ettaro

Resa per ettaro: 70 ettolitri

Clima: inverni freddi con primavere temperate ed estati calde ed asciutte

Vendemmia: da fine Agosto – inizi di Settembre, manuale con selezione in vigneto delle uve più sane.

