LA MARANZANA
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

BARBERA D'ASTI DOCG "VEZZANO"

Dieser Barbera mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung entsteht auf den Hügeln des klassischen Gebietes von Maranzana, Ricaldone und Cassine.

Verkostung: Seine Farbe ist von sehr intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. Das körperreiche, volle Bukett von beachtlicher Konzentration und Substanz hebt das Aroma von roten und kleinen Früchten sowie einen Hauch von Gewürzen und Tabak hervor. Die Auswahl der Trauben und die Reifung in Barriques aus slazonischem Eicheholz verleihen dem Wein das Aroma von Holz, Minze, Vanille, Lakritz und Eukalyptus. Der Geschmack ist geprägt von Harmonie, Schmackhaftigkeit und süßem Tannin, leichten Kakao- und Vanille-Nuancen, die sich mit den charakteristischen roten Früchten des Barbera vereinen. Das Aroma ist trocken, voll, körperreich und von beachtlicher Struktur und verschmelzt die Eigenschaften der Rebe in einer weichen, eleganten und lang anhaltenden Blume.

Kulinarische Kombinationen: Ideal zu anspruchsvollen Gerichten, rotem Fleisch von Feder- und Pelztieren sowie zu schmackhaften Käsesorten.

Alkoholgehalt %: 14,3 Vol

Serviertemperatur: 17-18° C

Empfohlenes Glas: Großer Ballon für gereiften Rotwein

Lagerung: An einem trockenen, kühlen und dunklen Ort bei einer Temperatur zwischen 10-13° C

Lagerfähigkeit: 5-8 Jahre

LA MARANZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
VIA SAN GIOVANNI, 26 - MARANZANA - AT - ITALIA
TEL +39 0141 77927
INFO@LAMARANZANA.IT
WWW.CANTINAMARANZANA.IT

LA MARANZANA
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

Önologische Angaben

Typ	Rotwein
Rebsorte	100% Barbera
Durchschnittliche Produktion	5.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	18 Monate in Barriques von 225 Litern aus slawonischem Eichenholz
Verfeinerung	6 Monate in der Flasche bei kontrollierter Temperatur zwischen 12-15 ° C
Gärungstemperatur	Höchstens zwischen 28-30° C
Gärungsdauer	8-10 Tage
Malolaktische Gärung	Erfolgt nach alkoholischer Gärung
Abfüllungszeit	Von März bis April des auf die Reifung folgenden Jahres
Gesamtsäuregehalt	5,0 g/l.
Ph-Wert	3,55
Weinherstellung	Die ausgewählte Traube wird abgebeert, gekeltert und zur Gärung zirka 8 – 10 Tage in Cuvée-Tanks gelagert. Während dieser Phase erfolgt die Remontage des Mostes, um die Extraktion der Farbstoffe, Tannine und Aromen zu optimieren. Nach dem ersten Abstich erfolgt die malolaktische Gärung mit gleichzeitiger Hefesatzlagerung, der Wein wird 18 Monate in Barriques gelagert
Anbaugebiet	Südlich von Asti

LA MARANZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
VIA SAN GIOVANNI, 26 · MARANZANA · AT · ITALIA
TEL +39 0141 77927
INFO@LAMARANZANA.IT
WWW.CANTINAMARANZANA.IT