

# LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

## BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "TRABUCCO"



den Hügeln des klassischen Gebietes von Maranzana, Ricaldone und Cassine. Die Auslese der Trauben und die Verfeinerung in Fässern aus slawonischer Eiche verleihen dem Barbera d'Asti die Qualifikation Superiore, die ihn als ein gewissenhaft vorbereitetes Erzeugnis aus hochwertigen Reben klassifiziert.

**Verkostung:** Dieser körpervolle Wein von beachtlicher Struktur besitzt eine sehr intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bukett ... reich, vielschichtig und von beachtlicher Konzentration und Substanz. Auf der Grundlage von roten und kleinen Früchten verleiht es die Note von Kräutern, Tabak und Eukalyptus sowie einen Hauch von Holz und einigen Minz-Kräutern, Vanille und Lakritz. Der trockene und volle Geschmack lässt die perfekte Vereinigung der Eigenschaften der Rebe mit Harmonie, Schmackhaftigkeit und reichlich süßem Tannin-Aroma, leichten Nuancen von Kakao und Vanille erkennen, die sich mit den für den Barbera typischen roten Früchten vermischen. Eine Mischung von außergewöhnlicher Weichheit und Klasse, die einen lang anhaltenden Nachhall versprechen.

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

**Alkoholgehalt %:** 14 Vol

**Serviertemperatur:** 16-18° 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



IVINI DI  
VERONELLI  
2017

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



WWW.CANTINAMARANZANA.IT

## Önologische Angaben

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Typ</b>                          | Rotwein   |
| <b>Rebsorte</b>                     | 100% Barbera  |
| <b>Durchschnittliche Produktion</b> | 5.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr  |
| <b>Reifung</b>                      | Ein Jahr in großen Fässern aus slawonischer Eiche   |
| <b>Verfeinerung</b>                 | 6 Monate in der Flasche bei kontrollierter Temperatur zwischen 12-15° C   |
| <b>Gärungstemperatur</b>            | Maximal 28-30° C  |
| <b>Gärungsdauer</b>                 | 8-10 Tage   |
| <b>Malolaktische Gärung</b>         | Nach der alkoholischen Gärung   |
| <b>Abfüllungszeit</b>               | Von März bis Juni des auf die Reifung folgenden Jahres  |
| <b>Gesamtsäuregehalt</b>            | 5,5 g/l.  |
| <b>Ph-Wert</b>                      | 3,55  |
| <b>Weinherstellung</b>              | 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 und der malolaktischen Gärung mit gleichzeitiger Hefesatzlagerung wird der Wein erneut abgestochen, bis er die gewünschte Klarheit erreicht |
| <b>Anbaugebiet</b>                  | Südlich von Asti  |