LA MARANZANA
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

BRACHETTO D'ACQUI DOCG "TAPPO RASO"

Dieser Dessert-Schaumwein mit leichter Perlage und kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung entsteht aus der Brachetto-Rebe, die auf den Hügeln zwischen Maranzana und Cassine, in einem aufgrund der Höhenlage, der Sonnenaussetzung und des Mikroklimas begünstigten Gebiet, angebaut wird; Bedingungen, die sich als wesentlich für die Erzeugung dieses Meisterwerks aus Duft und Harmonie erweisen.

Verkostung: Er besitzt eine helle, rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen. Das Bukett ist üppig und erfüllt von Aromen, die an eine blühende Rose erinnern, und einem Hauch von reifen roten Früchten. Der Geschmack ist süßlich, weich, frisch und weist eine deutliche und ausgewogene Aromanote von Rosen und Veilchen auf

Kulinarische Kombinationen: Ideal zu trockenem Gebäck und allgemeinen Süßspeisen, köstlich zu Trockenobst, Erdbeeren und Waldbeeren; er kann zudem als spezieller Aperitif serviert werden.

Alkoholgehalt %: 5.5 Vol

Serviertemperatur: 6-8° C

Empfohlenes Glas: Kelch

Lagerung: An einem trockenen, sehr kühlen und lichtgeschützten Ort

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

2016 Decanter WORLD WINE AWARDS COMMENDED

I VINI DI VERONELLI 2017

Gold 2018 Japan Women's Wine Awards

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	Lebhafter Rotwein
Rebsorte	100% brachetto
Durchschnittliche Produktion	30.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Nicht erforderlich, da es sich um einen aromatischen Wein handelt
Verfeinerung	1 Monat in Autoklav-Tank für die Schaumbildung, wie von den Richtlinien vorgesehen
Gärungstemperatur	Bei der Bereitung und der Schaumbildung zwischen 15-18° C
Gärungsdauer	2-3 Tage bei Weinlese
Malolaktische Gärung	Zu vermeiden, um das Bukett und das Aroma nicht zu verlieren
Abfüllungszeit	Im Laufe des Jahres
Gesamtsäuregehalt	5,5 g/l.
Ph-Wert	3,20
Weinherstellung	Die Traube wird abgebeert, gekeltert und etwa drei Tage lang, bei einer Temperatur von 15 Grad, auf den Schalen gelagert, um die Farbe und die Aromen herauszuziehen. Um die organoleptischen Eigenschaften des Produktes unverändert beizubehalten, wird der Most bis zur Schaumbildung schließlich auf eine Temperatur von 0° C gebracht
Anbaugebiet	In den an Acqui Terme angrenzenden Gebieten

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