

LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

CORTESE ALTO MONFERRATO DOC "LA TAGLIATA"



Die Cortese-Traube ist die piemontesische Rebe schlechthin, die einen Großteil ihres Charakters dem Mikroklima und dem Boden, auf dem sie angebaut wird, dem Gebiet von Monferrato, rund um Acqui Terme, entnimmt.

Verkostung: Dieser trockene Weißwein von bedeutendem Charakter besitzt eine strahlende strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das Bukett ist rein, intensiv, delikates und blumig frisch, mit einem Hauch Zitrusfrüchten, Honig und grünem Apfel. Der Geschmack ist der angenehmen Note des grünen Apfels, die im Mund ein duftiges Aroma hinterlässt. Ein ausgewogener, weicher delikater bitterer Note, von angenehmem, nicht Säuregehalt, der vielseitige Anwendung findet.

Kulinarische Kombinationen: Ideal zu italienischen Vorspeisen, Fischgerichten, Krustentieren und Meeresfrüchten; geeignet auch zum Aperitif oder einem schnellen Imbiss.

Alkoholgehalt %: 12 Vol

Serviertemperatur: 15-16° C

Empfohlenes Glas: Flûte

Lagerung: An einem kühlen und lichtgeschützten Ort

Lagerfähigkeit: 2 Jahre

Önologische Angaben

Typ	Weißwein
Rebsorte	100% Cortese
Durchschnittliche Produktion	30.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	2 Monate nach der Abfüllung
Verfeinerung	Nicht erforderlich aufgrund der Frische dieses Weines
Gärungstemperatur	16-18° C
Gärungsdauer	10-12 Tage
Malolaktische Gärung	Zu vermeiden, um die Frische zu erhalten
Abfüllungszeit	Von Januar bis März nach der Weinlese
Gesamtsäuregehalt	6,20 g/l.
Ph-Wert	3,16
Weinherstellung	Der nach einer partiellen Kaltmazeration erhaltene Most wird mit Enzymen geklärt, dann abgestochen, um den Bodensatz zu entfernen, und daraufhin mit ausgewählter Hefe zugesetzt, um die alkoholische Gärung anzutreiben. Die Gärung dauert durchschnittlich 12 Tage bei einer Temperatur zwischen 16 und 18 Grad. Der Wein reift folgend 15 – 20 Tage auf der Feinhefe, bis ein aromatisches, körpervolles, harmonisches und zur Abfüllung bereites Produkt erzielt ist
Anbaugebiet	Monferrato