LA MARANZANA
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

PIEMONTE BONARDA DOC "LA BARDA"

Dieser Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung entsteht aus der Bonarda-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, Harmonie und Farbe erweisen.

Verkostung: Ein körpervoller Wein von lebhafter, intensiver und klarer rubinroter Farbe. Das intensive und körpervolle, leicht blumige Bukett lässt die Note von reifen roten Früchten und Pflaumenkonfitüre deutlich erkennen. Der Geschmack ist samtig und weich, das delikate, lang anhaltende und angenehme Tannin vervollständigt das Aroma mit einer angemessenen Frische.

Kulinarische Kombinationen: Ausgezeichnet zu jeder Mahlzeit, insbesondere zu Wurstwaren, Nudelgerichten mit Fleischsoßen, Schweinebraten, Gemüse und halbreifen Käsesorten. Ideal als Begleitwein zu den typisch frittierten Gerichten piemontesischer Art.

Alkoholgehalt %: 13 Vol

Serviertemperatur: 16-18° C

Empfohlenes Glas: Kelch

Lagerung: An einem trockenen, sehr kühlen und lichtgeschützten Ort

Lagerfähigkeit: 2 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% Bonarda
Durchschnittliche Produktion	4.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Aufgrund seiner Natur erfordert er keine Reifung
Verfeinerung	In Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
Gärungstemperatur	Bei der Bereitung zwischen 25-28° C
Gärungsdauer	5-8 Tage
Malolaktische Gärung	Zu vermeiden, um das Bukett und das Aroma nicht zu verlieren
Abfüllungszeit	Im Laufe des Jahres
Gesamtsäuregehalt	6,4 g/l.
Ph-Wert	3,30
Weinherstellung	Traditionelle Bereitung für Rotwein. Bei Anlieferung der Trauben im Weinkeller werden diese abgebeert und gekeltert, der Most wird zusammen mit den Schalen bei kontrollierter Temperatur in Stahlbehältern gelagert, bis die Schalen, innerhalb von 24 Stunden, an die Oberfläche steigen und den so genannten Chapeau bilden. Nach Zugabe der ausgewählten Hefesubstanzen beginnt die Gärung und die Mazeration der Schalen, die, je nach Jahrgang, 5 bis höchstens 8 Tage andauert. Dieses Verfahren ist nützlich, um dem Wein die Farbe zu verleihen und die in den Schalen enthaltenen Tannine in den Most abzugeben. Die Mazeration erfolgt gleichzeitig zur Gärung, bis zur Erschöpfung des Zuckers, bei kontrollierter Temperatur, die 31° C nicht überschreiten darf
Anbaugebiet	Piemont

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