

# LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

## PIEMONTE DOC ALBAROSSA "LE GIARE"



Die Piemonteser Wein wurde im Jahre 1938 von der Mischung zwischen Barbera und Nebbiolo, für die Arbeit der ampelographen Giovanni  
Noch nicht geboren, und doch ist der Charakter schon so Piemont.

**Verkostung:** Der Wein hat eine intensive rubinrote Farbe mit einem violetten Spitze intensiv, der Bukett ist voll, bestimmte Noten von schwarzen Kirschen, gefolgt von einem Wechsel von Pflaume, Kompott  
leichten Vanille. Der Geschmack ist voll und vollmundig, mit feinen  
und bemerkenswerte Frische

**Kulinarische Kombinationen:** ideal für aufwendige Gerichte,  
Wildgeflügel Federn und Fell, sowie würzigen Käsesorten.

**Alkoholgehalt %:** 13,5 Vol

**Serviertemperatur:** 17-18° C

**Empfohlenes Glas:** breite Glas (Ballons) für Alters Rotwein

**Lagerung:** An einem trockenen, dunklen und kühlen Ort bei einer  
Temperatur zwischen 10 und 13° C, geschützt vor direktem Licht

**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>	alba rossa
<b>Durchschnittliche Produktion</b>	3.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
<b>Reifung</b>	9 Monate in kleinen Fässern aus Eiche 500 Liter Slavonian
<b>Verfeinerung</b>	6 Monate in Flasche kontrollierter Temperatur von 12-15° C vor dem Verkauf
<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>	5,4 g/l.
<b>Ph-Wert</b>	3,42
<b>Weinherstellung</b>	Gefertigt aus Edelstahl mit einer Dauer von 10-12 Tagen mit Pumpen und delestrage. Pflege bis zu sechs Monaten
<b>Anbaugebiet</b>	südlich von Asti