



La Maranzana

ASTI SECCO D.O.C.G.



Der ASTI ist als süßer Schaumwein bekannt, jedoch heute ist es möglich aus den Moscato Trauben, mit angemessenen Maßnahmen bei der Schaumweinerzeugung, einen einzigartigen trockenen Wein herzustellen.

Verkostung: auf den Anblick zeigt es eine gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, eine ausgeprägte fruchtige Reife, behält den Duft, die scheinbare anfängliche Süße verbirgt tatsächlich einen trockenen Sekt, sehr frisch.

Prickelnd und zart, mit floralen Aromen und dem frischen Anteil von grünem Apfel und Zitrusfrüchten.

Aufschnitt und Käse, Vorspeisen und Fischgerichte. Ausgezeichnet als Aperitif mit Kanapees aus rohem und gewürztem Gemüse.

Kulinarische Kombinationen: Aufschnitt und Käse, Vorspeisen und Fischgerichte. Ausgezeichnet als Aperitif mit Kanapees aus rohem und gewürztem Gemüse.

Alkoholgehalt %: 11,5 Vol

Serviertemperatur: 6-8° C

Empfohlenes Glas: Flûte

Lagerung: an einem trockenen, dunklen und kühlen Ort bei einer Temperatur zwischen 8-12° C, geschützt vor direktem Licht

Lagerfähigkeit: 2 Jahre



La Maranzana

ASTI SECCO D.O.C.G.

Önologische Angaben

Typ	Weiß
Rebsorte	100% Moscato
Durchschnittliche Produktion	60.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	nicht erforderlich, aufgrund der charakteristischen Frische
Verfeinerung	bereit nach einem Ruhemonat nach der Abfüllung
Gärungstemperatur	ca. 14-15° C, bis Erreichung eines Alkoholgehaltes von 11,5, mit einem Restzuckergehalt von 17 g/l.
Gärungsdauer	15-20 Tage
Malolaktische Gärung	zu vermeiden
Abfüllungszeit	zu vermeiden
Gesamtsäuregehalt	5,2 g/l.
Ph-Wert	3,10
Weinherstellung	die teilweise gekelterte und ganze Traube wird mit pneumatischen Kelnern gepresst, der so gewonnene gekühlte Most (max. 75 Liter pro 100 Kg. Trauben) wird bei niedriger Temperatur gekühlt, um eine unerwünschte Gärung zu vermeiden. Daraufhin wird er mithilfe von Zentrifugen und Filtern von den festen Substanzen gesäubert und schließlich bei einer Temperatur von 0° C in Kühlzellen gelagert. Während der Lagerung des gekühlten Mostes müssen regelmäßig Filterungen vorgenommen werden, wodurch spontane und unerwünschte Gärungen vermieden werden. Die erneute Gärung in Edelstahl-Drucktanks, die gemäß der Martinotti-Methode und mit Verwendung von ausgewählter Hefe erfolgt, wird bei einem Alkoholgehalt von rund 11,5 Grad unterbrochen.
Anbaugebiet	Monferrato und Langhe, in 52 Gemeiden der Provinz von Asti, Alessandria und Cuneo