



La Maranzana

ASTI SPUMANTE D.O.C.G.



Dieser aromatische Schaumwein mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung wird aus einer Traube bereitet, die in sonnenbeschienenen Gebieten von ausgesprochen günstigem Mikroklima angebaut wird, und besitzt ausgezeichnete Eigenschaften, die ihn unterscheiden.

Der duftende, aromatische, ausgeglichene Asti Spumante von mäßigem Alkoholgehalt und mit feiner und lang anhaltender Perlage ist ein Meisterwerk aus Düften, Harmonie und Farben.

Verkostung: Er ist von strohgelber Farbe, mit goldenen Reflexen, die an die Augustsonne erinnern, zeichnet sich durch sein reichhaltiges, intensives und gleichzeitig delikates Bukett von lang anhaltendem Nachhall aus, bewahrt die typischen Aromen der Traube und erinnert an Akazienblüten und Glyzine mit einem Hauch von Holunder, Muskatellersalbei, Bergamotte und einer leichten Note von Zitrusfrüchten und Honig. Der Geschmack ist frisch und intensiv und hinterlässt ein Aroma von weißen Blüten, Pfirsich, Aprikose und Zeder.

Kulinarische Kombinationen: Ideal zu Süßspeisen, insbesondere zu Mandelgebäck und hausgemachten Torten, Harmoniert auch mit Pfirsichen. Im Sommer erweist er sich als angenehmes Durst stillendes Getränk.

Alkoholgehalt %: 7 Vol

Serviertemperatur: 6-8° C

Empfohlenes Glas: Kelch oder Flûte

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

Lagerfähigkeit: 2 Jahre



La Maranzana

ASTI SPUMANTE D.O.C.G.

Önologische Angaben

Typ	Weißer Schaumwein
Rebsorte	100% Moscato
Durchschnittliche Herstellung	40.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Nicht erforderlich, aufgrund der charakteristischen Frische
Verfeinerung	Bereit nach einem Ruhemonat nach der Abfüllung in Flaschen
Gärungstemperatur	zwischen 17 - 18 °C, bis zum Erreichen eines Alkoholgehalts von 7 Grad, dann auf 0° gesenkt, um den Gärungsprozess zu unterbrechen
Gärungsdauer	15-20 Tage
Malolaktische Gärung	Ist zu vermeiden
Abfüllungszeit	Im Laufe des Jahres
Gesamtsäuregehalt	5,8 g/l.
Ph-Wert	3,20
Weinherstellung	Die teilweise gekelterte und ganze Traube wird mit pneumatischen Keltern 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 Autoklav-Tanks, die gemäß der Martinotti-Methode und unter Verwendung von ausgewählter Hefe erfolgt, wird bei einem Alkoholgehalt von rund 7 Grad unterbrochen. Vor dem Abfüllen in Flaschen wird er einer sterilen Filtration unterzogen.
Anbaugebiet	Monferrato und Langhe in den 52 Gemeinden der Provinz von Asti, Alessandria und Cuneo