



# La Maranzana

## BARBERA AROMATIZZATO CORDIS



Ausgezeichneter aromatisierter Wein auf der Grundlage des Barbera, hergestellt durch die Neuentdeckung und die Neuinterpretierung der antiken Volksrezepte, um den Gaumen, den Körper und den Geist zu verwöhnen. Die Einführung des Aromas und der Eigenschaften von über 20 unterschiedlichen Heilpflanzen verbindet den antiken Geschmack mit der Unverfälschtheit der handwerklichen Verarbeitung.

**Verkostung:** Ein eleganter, doch charaktvoller Wein von rubinschwartzroter Farbe. Ein Bukett mit einem leichten Hauch von Brombeeren und Unterholz. Der Geschmack fasziniert durch die Dichte und den angenehmen Nachhall.

**Gastronomische Kombinationen:** Ideal zu Zartbitterschokolade und Mandel-Haselnuss-Gebäck. Kühl oder mit einem Eiswürfel serviert erweist er sich als eine angenehme Erfrischung in den Sommermonaten.

**Weinherstellung:** Jede der über 20 Essenzen, die zur Aromatisierung verwendet werden, wird gemahlen, in einen Aufgussbehälter gegeben und mindestens 20 - 30 Tage in Alkohol eingelegt. Während dieser Zeit wird eine ständige Mischung vorgenommen.

Daraufhin wird der Aufguss von den erschöpften Kräutern getrennt und in Barriques aus Eichenholz gelagert, um demselben die Möglichkeit zu geben, eine natürlich klare Farbe anzunehmen. Auf diese Weise können diesem unterschiedliche Farbtöne gegeben werden, die es ermöglichen, den Wein zu personalisieren.

Weitere 60 Tage (zirka) müssen vergehen, in denen die Farbtöne dem Wein ihre Essenzen freigeben, die ihn am Ende zu etwas ganz Besonderem machen. Die Aromen, mit der Zugabe von Zucker und Vanille, vervollständigen das Erzeugnis, das somit abgefüllt und vertrieben werden kann.