



La Maranzana

BARBERA D'ASTI D.O.C. "LA SOLIA"



Dieser Barbera mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung wird aus den Trauben, die in den Weinbergen der Partner der Weinkellerei Maranzana, im Herzen des klassischen Gebietes zwischen Maranzana, Cassine und Ricaldonea angebaut werden, gewonnen. Ein moderner, hoch geschätzter Wein, der dem Genießer ein harmonisches, schmackhaftes und angenehmes Aroma verleiht.

Verkostung: Er besitzt eine intensive rubinrote Farbe mit schwarzroten Reflexen. Das Bukett aus roten Früchten versprüht einen Hauch von Kräutern, Tabak, Eukalyptus, die vielseitigen und lang anhaltenden Fruchtaromen sowie eine leichte und delikate Note von Himbeere und Veilchen. Der Geschmack ist ausgesprochen elegant, lebhaft, von typisch ausgewogenem Körper und Säuregehalt, der am Gaumen ein entschiedenes und intensives Aroma hinterlässt, das von angenehmen Noten reifer Frucht und Kakao noch deutlicher hervorgehoben wird.

Kulinarische Kombinationen: Ideal als Begleitwein zu den unterschiedlichsten Gerichten, zu raffinierten und reichhaltigen Ersten Gängen, zu Gerichten aus rotem und weißem Fleisch sowie zu mittelreifen und reifen Käsesorten.

Alkoholgehalt %: 13 Vol

Serviertemperatur: 15-16° C

Empfohlenes Glas: Mittegroßer Ballon

Lagerung: An einem trockenen und dunklen Ort bei einer Temperatur zwischen 10 – 12 °C

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre





La Maranzana

BARBERA D'ASTI D.O.C. "LA SOLIA"

Önologische Angaben

Typ	Rotwein
Rebsorte	100% Barbera
Durchschnittliche Produktion	15.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	6 Monate in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
Verfeinerung	Nach Abfüllung 2-3 Monate bei einer Temperatur zwischen 15-16° C
Gärungstemperatur	28-30° C
Gärungsdauer	10 Tage mit Schalen
Malolaktische Gärung	Sofort nach alkoholischer Gärung
Abfüllungszeit	Von März bis Mai des auf die Weinlese folgenden Jahres
Gesamtsäuregehalt	5,95 g/l.
Ph-Wert	3,48
Weinherstellung	Nach einer gewissenhaften Auswahl der Trauben erfolgt das Abbeeren und das sanfte Keltern. Der gewonnene Most gärt, mit wiederholter Remontage, in Stahlbehältern, über eine Zeit, die je nach Extraktion und Gehalt des Zuckers variiert; daraufhin wird die malolaktische Gärung eingeleitet und am Ende erfolgt die Verfeinerung
Anbaugebiet	Süd-Piemont