



La Maranzana

BARBERA MONFERRATO D.O.C. "LA VESPAROSSA"



Dieser lebhafteste Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, der aus den Barbera-Trauben des Gebietes von Monferrato gewonnen wird, rühmte sich schon immer einer bedeutenden Stellung in der Tradition und dem piemontesischen Lebensstil, insbesondere in der Region zwischen Asti und Acqui Terme. In diesem Gebiet, das durch die Weine Dolcetto, Barbera und Brachetto bekannt ist, lagern die Landwirte nicht alle Erzeugnisse, die sie herstellen, in Holzbehältern, und bewahren einen Teil für einen persönlicheren Verbrauch.

Am Ende des Winters wird der Wein in Eichenfässer umgefüllt, doch ein Teil wird, mit dem Wunsch, mit der Eile, ein junges, an Traubenaromen noch reiches Erzeugnis zu genießen, sofort in Flaschen abgefüllt.

Wenige Monate später, am Frühlingsanfang, bereichert die Gärung jede Flasche mit einem delikaten und angenehmen Schaum, mit duftenden, weichen Weinen, die die anspruchsvollste regionale Küche begleiten.

Verkostung: Der körperreiche Wein von spritzigem und prickelndem Schaum besitzt eine strahlende rubinrote, leuchtend violette Farbe. Das Bukett ist duftend, erfüllt von den, für die Ursprungsrebe typischen fruchtigen Aromen und einem Hauch von roten Früchten. Der Geschmack ist voll, harmonisch, warm und außergewöhnlich lebhaft, frisch, spritzig und weich, mit einem frischen Säuregehalt, der von der mäßigen natürlichen Gärung hervorgehoben wird.

Kulinarische Kombinationen: Ideal zu schmackhaften und nahrhaften Speisen, wie Wurstwaren, Nudelgerichte, Grillfleisch, mit denen er sich dank der Reinheit seiner Eigenschaften harmonisch verbindet. Zudem eignet er sich als Begleitwein zu herzhaftem Hartkäse.

Alkoholgehalt %: 13 Vol%

Serviertemperatur: 15-18° C

Empfohlenes Glas: Mittelgroßes Rotweinglas

Lagerung: An einem trockenen und kühlen Ort bei einer Temperatur zwischen 8-10° C

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre



La Maranzana

BARBERA MONFERRATO D.O.C. "LA VESPAROSSA"

Önologische Angaben

Typ	Lebhafter Rotwein
Rebsorte	100% Barbera
Durchschnittliche Produktion	8.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Mindestens 4 Monate in Stahlbehältern
Verfeinerung	2 Monate
Gärungstemperatur	24-26° C
Gärungsdauer	6-8 Tage
Malolaktische Gärung	Sofort nach der alkoholischen Gärung
Abfüllungszeit	Von Februar bis März
Gesamtsäuregehalt	6,3 g/l.
Ph-Wert	3,30
Weinherstellung	Die Gärung und die Mazeration erfolgen, zusammen mit den Schalen und unter Zusatz von ausgewählter Hefe, über einen Zeitraum von 7 - 8 Tagen in Edelstahlbehältern. Die Lagerung auf den Schalen wird bei gewissenhafter Kontrolle der Temperatur verlängert, um eine ausreichende Extraktion der besten Tannine und die typisch intensive Farbe zu erhalten, die die grundlegenden Eigenschaften dieses Weines darstellen
Anbaugebiet	Südlich von Asti