



La Maranzana

BRACHETTO D'ACQUI DOCG SPUMANTE



Dieser Brachetto von lang anhaltendem Schaum und Perlage, mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung, entsteht in dem klassischen Gebiet zwischen Maranzana und Cassine, in einem aufgrund der Höhenlage, der Sonnenaussetzung und des Mikroklimas begünstigten Gebiet; Bedingungen, die sich als wesentlich für die Erzeugung dieses Meisterwerks aus Duft und Harmonie erweisen.

Verkostung: Er besitzt eine helle, rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Reflexen. Das Bukett ist üppig und erfüllt von Aromen, die an eine blühende Rose erinnern, und einem Hauch von reifen roten Früchten. Der Geschmack ist süßlich, weich, frisch und weist eine deutliche und ausgewogene Note von Rosen und Veilchen auf.

Kulinarische Kombinationen: Dieser Dessert-Schaumwein kann als ein ganz besonderer Aperitif serviert werden. Ideal zu trockenem Gebäck und allgemeinen Süßspeisen, insbesondere geeignet zu Trockenobst, Erdbeeren und Waldbeeren.

Alkoholgehalt %: 5,5 Vol

Serviertemperatur: 6-8° C

Empfohlenes Glas: Kelch

Lagerung: An einem trockenen, sehr kühlen und lichtgeschützten Ort

Lagerfähigkeit: 2 Jahre





La Maranzana

BRACHETTO D'ACQUI DOCG SPUMANTE

Önologische Angaben

Typ	Roter Schaumwein
Rebsorte	100% Brachetto
Durchschnittliche Produktion	4.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Bei aromatischen Weinen nicht erforderlich
Verfeinerung	1 Monat in Autoklav-Tank für die Sektgärung, wie von den Richtlinien vorgesehen
Gärungstemperatur	Bei der Bereitung und der Schaumbildung zwischen 15 – 18 °C
Gärungsdauer	2-3 Tage bei Weinlese
Malolaktische Gärung	Zu vermeiden, um die Blume und die Aromen nicht zu verlieren
Abfüllungszeit	Im Laufe des Jahres
Gesamtsäuregehalt	6,0 g/l.
Ph-Wert	3,10
Weinherstellung	Die Traube wird abgebeert, gekeltert und etwa drei Tage lang, bei einer Temperatur von 15 Grad, auf den Schalen gelagert, um die Farbe und die Aromen herauszuziehen. Um die organoleptischen Eigenschaften des Produktes unverändert beizubehalten, wird der Most bis zur Schaumbildung schließlich auf eine Temperatur von 0° C gebracht
Anbaugebiet	In den an Acqui Terme angrenzenden Gebieten