

# LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

## 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 ganz besonderer Aperitif serviert werden. Ideal zu trockenem und allgemeinen Süßspeisen, insbesondere geeignet zu 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 SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA  
VIA SAN GIOVANNI, 26 - MARANZANA - AT - ITALIA  
TEL +39 0141 77927  
INFO@LAMARANZANA.IT



WWW.CANTINAMARANZANA.IT

## 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 abbebert, 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