



# La Maranzana

## BRACHETTO D'ACQUI DOCG "TAPPO RASO"



Dieser Dessert-Schaumwein mit leichter Perlage und kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung entsteht aus der Brachetto-Rebe, die auf den Hügeln zwischen Maranzana und Cassine, in einem aufgrund der Höhenlage, der Sonnenaussetzung und des Mikroklimas begünstigten Gebiet, angebaut wird; 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 Aromanote von Rosen und Veilchen auf

**Kulinarische Kombinationen:** Ideal zu trockenem Gebäck und allgemeinen Süßspeisen, köstlich zu Trockenobst, Erdbeeren und Waldbeeren; er kann zudem als spezieller Aperitif serviert werden.

**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 "TAPPO RASO"

### Önologische Angaben

<b>Typ</b>	Lebhafter Rotwein
<b>Rebsorte</b>	100% brachetto
<b>Durchschnittliche Produktion</b>	30.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
<b>Reifung</b>	Nicht erforderlich, da es sich um einen aromatischen Wein handelt
<b>Verfeinerung</b>	1 Monat in Autoklav-Tank für die Schaumbildung, wie von den Richtlinien vorgesehen
<b>Gärungstemperatur</b>	Bei der Bereitung und der Schaumbildung zwischen 15-18° C
<b>Gärungsdauer</b>	2-3 Tage bei Weinlese
<b>Malolaktische Gärung</b>	Zu vermeiden, um das Bukett und das Aroma nicht zu verlieren
<b>Abfüllungszeit</b>	Im Laufe des Jahres
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	5,5 g/l.
<b>Ph-Wert</b>	3,20
<b>Weinherstellung</b>	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
<b>Anbaugebiet</b>	In den an Acqui Terme angrenzenden Gebieten