



# La Maranzana

---

## BRICHET RUS



Kräftiger, trockener Roséwein, der aus Dolcetto-Trauben gewonnen wird, sehr angenehm und von mäßiger Struktur ist und die typische Frische aufweist.

**Verkostung:** Er besitzt eine rosa Farbe mit Reflexen, die zu einem sanften Rosaton tendieren. Das Bukett ist elegant, von beachtlicher Intensität und Vielschichtigkeit, die vom blumigen zum fruchtigen Duft reicht, mit einem Hauch von Veilchen und einer Note von Alpenveilchen, Zwetschgen und kleinen roten Früchten, wie Erdbeere, Himbeere und Brombeere. Der weiche, kräftige, ausgesprochen frische und interessante Geschmack von ausgeglichenem Alkohol- und Säuregehalt bestätigt die vom Geruch wahrgenommene Empfindung und hinterlässt einen angenehm aromatischen Nachhall.

**Kulinarische Kombinationen:** Ein Wein für jedes Gericht, von den Vorspeisen aus gemischten Wurstwaren und Käsesorten, über Nudelgerichte mit Saucen von durchschnittlichem Gehalt, rote Fischsuppen, Hauptspeisen aus weißem und rotem oder frittiertem Fleisch, bis zu verschiedenen Zubereitungen und unterschiedlichen Beilagen.

**Alkoholgehalt %:** 12 Vol

**Serviertemperatur:** 15-16° C

**Empfohlenes Glas:** Kelch oder Flûte

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

**Lagerfähigkeit:** 2 Jahre nach Abfüllung



# La Maranzana

---

## BRICHET RUS

### Önologische Angaben

<b>Typ</b>	Trockener Roséwein
<b>Rebsorte</b>	100% Dolcetto
<b>Durchschnittliche Produktion</b>	3.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
<b>Reifung</b>	Sechs Monate in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
<b>Verfeinerung</b>	Gelagert an einem kühlen Ort, bewahrt er bis zu zwei Jahren nach der Weinlese seine Eigenschaften
<b>Gärungstemperatur</b>	18° C konstant
<b>Gärungsdauer</b>	Normalerweise zwischen 6 und 8 Tagen
<b>Malolaktische Gärung</b>	Zu vermeiden, aufgrund der Natur dieses Weines
<b>Abfüllungszeit</b>	Januar bis Februar nach der Weinlese
<b>Gesamtsäuregehalt</b>	6,3 g/l.
<b>Ph-Wert</b>	3,22
<b>Weinherstellung</b>	Die Trauben werden abgebeert und einer kurzen Maischestandzeit unterzogen. Es folgt ein leichter Pressvorgang mit Extraktion des Mostes und die Gärung in temperaturgeregelten Behältern bei 18° C
<b>Anbaugebiet</b>	Südlich von Asti