



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

Typ	Trockener Roséwein
Rebsorte	100% Dolcetto
Durchschnittliche Produktion	3.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Sechs Monate in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
Verfeinerung	Gelagert an einem kühlen Ort, bewahrt er bis zu zwei Jahren nach der Weinlese seine Eigenschaften
Gärungstemperatur	18° C konstant
Gärungsdauer	Normalerweise zwischen 6 und 8 Tagen
Malolaktische Gärung	Zu vermeiden, aufgrund der Natur dieses Weines
Abfüllungszeit	Januar bis Februar nach der Weinlese
Gesamtsäuregehalt	6,3 g/l.
Ph-Wert	3,22
Weinherstellung	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
Anbaugebiet	Südlich von Asti