



La Maranzana

DOLCETTO D'ASTI DOC "LA VIOLINA"



Der Name dieses Dolcetto, des trockenen Rotweins schlechthin, der über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung verfügt und ausgesprochen charaktervoll ist, steht in starkem Kontrast zu den organoleptischen Eigenschaften des Weins selbst. In der Tat ist der Name auf den außergewöhnlichen, angenehm und intensiv süßlichen und nur beschränkt säurehaltigen Geschmack der Traube zurückzuführen, der eben dieses süße Aroma hergibt.

Verkostung: Dieser körpervoller, einnehmende und vielseitige Wein besitzt die typisch intensive rubinrote Farbe, mit Nuancen, die ins Violett reichen. Das Bukett ist nachhaltig, weinig und angenehm fruchtig und zeichnet sich durch die Noten von Mandeln, Veilchen, Heidebeere und Himbeere und die balsamige Textur aus. Der Geschmack ist sehr nachhaltig, trocken, herb, delikater, mit angemessenem Tanningehalt, harmonisch und herrlich frisch, mit einer leichten Kräuter-Note und einem Hauch von roten Früchten, insbesondere die Kirsche.

Kulinarische Kombinationen: Aufgrund seiner Eleganz eignet sich dieser Wein für jedes Gericht, auch wenn er Nudelgerichte, Reisgerichte, einfache Hauptgerichte, Frischkäse oder halbreife Käsesorten bevorzugt.

Alkoholgehalt %: 13 Vol

Serviertemperatur: 15-16° C

Empfohlenes Glas: Großer Kelch

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

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre nach Abfüllung





La Maranzana

DOLCETTO D'ASTI DOC "LA VIOLINA"

Önologische Angaben

Typ	Rotwein
Rebsorte	100% Dolcetto
Durchschnittliche Produktion	10.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	6 Monate in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
Verfeinerung	1 Monate Flaschenreifung bei einer Temperatur von 15-16° C
Gärungstemperatur	In den ersten Tagen bei 24 °C, dann wird die Temperatur bis zu 26-27° C gesteigert und schließlich erneut auf 24° C gesenkt
Gärungsdauer	Normalerweise 8-10 Tage
Malolaktische Gärung	Im Winter
Abfüllungszeit	Von Januar bis Februar nach der Weinlese
Gesamtsäuregehalt	5,30 g/l.
Ph-Wert	3,45
Weinherstellung	Nach dem Abbeeren und der Mazeration wird mit der Gärung fortgefahren, die für eine bessere Polymerisation der Tannine und die Extraktion der charakteristischen Farbe während der Mazeration der Schalen bei steigender Temperatur erfolgt. Die Reifung wird in Stahlbehältern fortgeführt, wo die malolaktische Verwandlung, die das Aroma und die sprichwörtliche Samtigkeit hervorhebt
Anbaugebiet	Südlich von Asti