



La Maranzana

MONFERRATO FREISA D.O.C. "LA FRISA"



Dieser sicher körpervolle Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung entsteht aus einer Freisa-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: Ein klarer Wein von lebhafter, intensiver rubinroter Farbe. Das intensive und körpervolle, ausgesprochen blumige Bukett lässt die Note von roten Früchten, insbesondere der Kirsche, des Veilchens und der Pfirsichkonfitüre deutlich erkennen. Der Geschmack ist kraftvoll, samtig und weich, der süßliche Nachhall wird mit einer angemessenen Frische vervollständigt.

Kulinarische Kombinationen: Ausgezeichnet zu jeder Mahlzeit, zu Wurstwaren, Nudelgerichten mit Soßen, Gemüse, Schweinebraten und halbreifen Käsesorten. Insbesondere geeignet als Begleitwein zu den typisch frittierten Gerichten piemontesischer Art.

Alkoholgehalt %: 12 Vol

Serviertemperatur: 16-18° C

Empfohlenes Glas: Kelch

Lagerung: An einem trockenen, sehr kühlen und lichtgeschützten Ort

Lagerfähigkeit: 2 Jahre



La Maranzana

MONFERRATO FREISA D.O.C. "LA FRISA"

Önologische Angaben

Typ	Rotwein
Rebsorte	100% Freisa
Durchschnittliche Produktion	4.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Nicht erforderlich
Verfeinerung	In Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
Gärungstemperatur	Bei der Bereitung zwischen 25-28° C
Gärungsdauer	5-8 Tage
Malolaktische Gärung	Zu vermeiden, um die Blume und die Aromen nicht zu verlieren
Abfüllungszeit	Im Laufe des Jahres
Gesamtsäuregehalt	5,5 g/l.
Ph-Wert	3,30
Weinherstellung	<p>Traditionelle Bereitung für Rotwein. Bei Anlieferung der Trauben im Weinkeller werden diese abgebeert und gekeltert, der Most wird zusammen mit den Schalen bei kontrollierter Temperatur in Stahlbehältern gelagert. Innerhalb von 24 Stunden steigen die Schalen an die Oberfläche und bilden den so genannten Chapeau. Nach dem Ansetzen der ausgewählten Hefe beginnt die Gärung und die Mazeration der Schalen, die, je nach Jahrgang, 3 bis höchstens 6 Tage andauert.</p> <p>Dieses Verfahren ist nützlich, um dem Wein die Farbe zu verleihen und die in den Schalen enthaltenen Tannine in den Most abzugeben. Die Mazeration erfolgt gleichzeitig zur Gärung, bis zur Erschöpfung des Zuckers, bei kontrollierter Temperatur, die 31°C nicht überschreiten darf</p>
Anbaugebiet	Piemont