



La Maranzana

MONFERRATO DOC ROSSO "VESPRO"



Die Rebe, aus der dieser Wein gewonnen wird, wächst in den steilsten Hügellgebieten, wo der Anbau und die Weinlese ausschließlich per Hand und auf mühevoller Weise ausgeführt, doch auch Innovation und Tradition vereint werden können, um einen ausgezeichneten Wein zu erhalten.

Das auf diese Weise erzeugte Produkt erfordert, bei seiner Reifung in großen Fässern, auch die Anreicherung der innovativsten Reifung in kleinen Fässern, auf die die Verfeinerung in Flaschen folgt. Seine Stärke zeigt sich demnach in dem internationalen Aroma, ohne auf die Identität des Gebietes, den Charakter, die sichere Haltbarkeit und insbesondere auf den Genuss verzichten zu müssen.

Verkostung: Er besitzt eine intensive, tiefe rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das reichhaltige Bukett von wahrnehmbarem Waldaroma zeichnet sich durch den Hauch von Kaffee und Kakao mit einem leichten Vanillearoma aus und wird von der Note von Kräutern und Konfitüre aus Zwetschgen und roten Pflaumen vervollständigt. Die vielseitigen Eigenschaften sind deutlich zu erkennen, doch auf harmonische Weise vereint. Der Geschmack ist voll, warm und vielschichtig und verleiht das Aroma von Kräutern und Vanille und von beachtlichem Nachhall.

Kulinarische Kombinationen: Ideal zu anspruchsvollen Gerichten, Wildfleisch und rotem Fleisch sowie zu schmackhaften Käsesorten

Alkoholgehalt %: 14 Vol

Serviertemperatur: 17-18° C

Empfohlenes Glas: Großer Ballon für Rotwein

Lagerung: An einem trockenen und kühlen Ort bei einer Temperatur zwischen 8-12° C

Lagerfähigkeit: 4-5 Jahre





La Maranzana

MONFERRATO DOC ROSSO "VESPRO"

Önologische Angaben

Typ	Rotwein
Rebsorte	40% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Durchschnittliche Produktion	3.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Sechs Monate in Edelstahlbehältern und sechs Monate in Tonneaux, den kleinen französischen Fässern aus Allier-Eiche
Verfeinerung	Sechs Monate in Flaschen
Gärungstemperatur	Anfangs zwischen 22-24° C, um das Bukett hervorzuheben, und schließlich zwischen 27-28° C
Gärungsdauer	8-10 Tage
Malolaktische Gärung	Folgt im Anschluss, bei der Verfeinerung in den Eichenfässern
Abfüllungszeit	Im darauffolgenden August - September
Gesamtsäuregehalt	5,5 g/l.
Ph-Wert	3,46
Weinherstellung	Nach dem Abbeeren, dem Keltern und der Mazeration wird mit der Gärung fortgefahren, die für eine bessere Polymerisation der Tannine und Extraktion der charakteristischen Farbe bei steigender Temperatur erfolgt
Anbaugebiet	Südlich von Asti