

LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

MOSCATO D'ASTI DOCG "MUSCATÉ BIANC"



Der Muscaté Bianc mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung ist ein natürlich süßer Wein, der den charakteristischen Duft und Geschmack der voll gereiften Moscato-Traube bewahrt.

Verkostung: Dieser charaktervolle Wein besitzt eine stroh-goldgelbe Farbe. Das duftende, intensive und für die weißen Trauben typische Bukett zeichnet sich durch die deutliche Note von frischen Früchten, insbesondere Pfirsich, Aprikose und Orangenblüten aus, die sich mit einem Hauch von Muskatellersalbei, Meringe und Honig vereint. Der Geschmack ist voll, klar, delikat, harmonisch und von Moschus-Aroma geprägt. Er ist von ausgewogener Spritzigkeit und besitzt eine angenehme Gebäck-Note. Das Aroma verleiht ein Gefühl, das an Akazienblüten, Glyzine und Honig erinnert und deren Duftnoten hervorhebt. Am Gaumen ist er schmeichelnd und hinterlässt eine frische und spritzige Note, durch die dieser Wein immer verlockend und niemals monoton erscheint.

Kulinarische Kombinationen: Wie der Dessert-Wein eignet auch er sich als Begleitwein zu Gebäck. Kühl serviert, erweist er sich in der Sommerzeit als ein angenehmes, Durst stillendes und erfrischendes Getränk.

Alkoholgehalt %: 5 Vol

Serviertemperatur: 8-10° C

Empfohlenes Glas: Kelch oder Flûte

Lagerung: An einem trockenen, dunklen und kühlen Ort bei einer Temperatur zwischen 6-12° C

Lagerfähigkeit: Um sein Aroma voll und ganz zu genießen, sollte dieser Wein innerhalb von zwei Jahren konsumiert werden



LA MARANZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
VIA SAN GIOVANNI, 26 - MARANZANA - AT - ITALIA
TEL +39 0141 77927
INFO@LAMARANZANA.IT



WWW.CANTINAMARANZANA.IT

Önologische Angaben

Typ	Süßer Weißwein
Rebsorte	100% Moscato
Durchschnittliche Produktion	20.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Nicht erforderlich aufgrund der Frische dieses Weins
Verfeinerung	Bereit nach einem Monat nach Abfüllung
Gärungstemperatur	zwischen 17 -18 °C, bis zum Erreichen eines Alkoholgehalts von 5 Grad, dann auf 0° gesenkt, um den Gärungsprozess zu unterbrechen. Eine sterile Filtration wird vor dem Abfüllen in Flaschen vorgenommen
Gärungsdauer	5- 7 Tage
Malolaktische Gärung	Ist zu vermeiden
Abfüllungszeit	Von November bis Dezember
Gesamtsäuregehalt	5,5 g/l.
Ph-Wert	3,20
Weinherstellung	Nach einer ersten Auslese werden die Trauben einem sanften Keltervorgang unterzogen und der gewonnene Most wird in temperaturgeregelten Behältern bei 0° C gelagert. Die Anwendung dieser Methode ermöglicht, die typischen Aromen und Düfte dieser Rebe bis zur Gärung in Autoklav-Tanks zu erhalten
Anbaugebiet	Monferrato und Langhe, in den 52 Gemeinden der Provinz von Asti, Alessandria und Cuneo