



La Maranzana

PIEMONTE CHARDONNAY D.O.C. "COLLE EOLO"



Gewonnen aus der edlen Chardonnay Rebe, die sich, im Gebiet von Piemont angebaut, mit den typischen Eigenschaften dieser Rebsorte auszeichnet. Der Wein hat eine goldene strohgelbe Farbe mit frischen Blumenaromen, angenehmen Noten von Mandelblüten und frischen Früchten, reich und konsistent am Gaumen und gleichzeitig elegant und charaktvoll.

Verkostung: strohgelber Wein mit goldenen Reflexen. Sehr intensive und feine Aromen von exotischen Früchten, Apfel und Banane. Eine gute Balance am Gaumen zwischen Frische und Weiche mit aromatischer Persistenz von großer Eleganz. Mit guter Struktur und Geschmack lässt sich als Jungwein gut schätzen. Die Alterung in der Flasche erhöht jedoch die Komplexität seiner Duftnoten.

Kulinarische Kombinationen: mit Fischgerichten, Meeresfrüchten, auch als Aperitif und mit Snacks geeignet

Alkoholgehalt %: 12 Vol

Serviertemperatur: 8-10° C

Empfohlenes Glas: flûte

Lagerung: An einem kühlen und lichtgeschützten Ort

Lagerfähigkeit: 2 Jahre



La Maranzana

PIEMONTE CHARDONNAY D.O.C. "COLLE EOLO"

Önologische Angaben

| | |
|-------------------------------------|---|
| Typ | Weiß |
| Rebsorte | 100% Chardonnay |
| Durchschnittliche Produktion | 3.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr |
| Reifung | der Wein bleibt 3 Monate auf seinen Hefen |
| Verfeinerung | nicht erforderlich, aufgrund der charakteristischen Frische |
| Gärungstemperatur | 8-10° C |
| Gärungsdauer | 10-12 Tage |
| Malolaktische Gärung | zu vermeiden |
| Abfüllungszeit | Jahresanfang nach der Weinlese |
| Gesamtsäuregehalt | 5,5 g/l. |
| Ph-Wert | 3,10 |
| Weinherstellung | die Trauben werden gepresst und für wenige Stunden kalt aufgeweicht, um den Most mit den charakteristischen Traubenaromen zu bereichern. Nach der Aufweichung wird der Most von den Traubenschalen getrennt und einer statischen Klärung unterzogen. Dann für die Gärung bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefesorten vorbereitet. |
| Anbaugebiet | Piemont |