



La Maranzana

PINOT CHARDONNAY SPUMANTE



Die Pinot-Chardonnay ist der Wein für Spitzenleistungen in Italien und im Rest der Welt. Cantina Maranzana nutzt seine Expertise Sekt produziert diese funkelnde Pinot-Chardonnay von der italienischen Charmat er glaubt, und bietet mit seiner Typizität erhalten.

Verkostung: Farbe, strohgelb mit grünlichen weißen Schaum, üppige und anhaltende Perlage kontinuierliche. Von blumige und fruchtige Bukett erinnert an die goldenen Apfel sauer, ein angenehmer Duft von Backbrotrinde und Moos. Der Geschmack ist intensiv, fruchtig und harmonisch am Gaumen präsentiert Kuvertierung fruchtig und harmonisch, frisch aus sehr angenehm zu trinken. Wie von einem extra angeforderten dray das Ende ist süß und weich.

Kulinarische Kombinationen: Trinken Sie Wein-Klasse, sondern auch für Mittag-und Abendessen. Groß mit Fisch, Krebstiere und Weichtiere.

Alkoholgehalt %: 11,5 Vol

Serviertemperatur: 6-8° C.

Empfohlenes Glas: Flûte

Lagerung: kühlen und trockenen Plätzen

Lagerfähigkeit: 2-3 Jahre



IVINI DI
VERONELLI
2017





La Maranzana

PINOT CHARDONNAY SPUMANTE

Önologische Angaben

| | |
|-------------------------------------|--|
| Typ | Weißer Schaumwein |
| Rebsorte | chardonnay, pinot |
| Durchschnittliche Produktion | 7.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr |
| Reifung | vom Drücken bis zur Abfüllung bleibt auf der Hefe für ca. 90 Tage |
| Verfeinerung | Für frische, wird der Wein nicht Alterung erfordern |
| Gärungstemperatur | 8-10° C |
| Gärungsdauer | 10-12 Tage |
| Malolaktische Gärung | um seine Frische zu erhalten vermieden |
| Abfüllungszeit | im Dezember nach der Ernte |
| Gesamtsäuregehalt | 6,5 g/l. |
| Ph-Wert | 3,20 |
| Weinherstellung | ganzen Trauben sanft gepresst wurden. Die erhaltene Most wurde in Bottiche, wo die Fermentation bei einer Temperatur von 16° C platziert |
| Anbaugebiet | Piemont |