



La Maranzana

SPUMANTE BRUT ROSÉ



Der Pinot Nero, aus dem dieser Rosé-Schaumwein hergestellt wird, wird auf den Hügeln des Gebietes zwischen Maranzana und Cassine angebaut, das sich durch das besonders günstige Mikroklima, die Höhenlage und die Sonnenaussetzung auszeichnet.

Ein allen Schaumweinen der Weinkellerei Maranzana eigenes Merkmal sind die kleinen Bläschen, die in großer Anzahl und anhaltend an die Oberfläche des Glases steigen, was die Gewissenhaftigkeit bei der Weinbereitung und die hohe Qualität des für diesen Schaumwein verwendeten Pinot Nero bezeugt.

Verkostung: Die zarte und dezente Farbe spiegelt den typischen Cerasuolo-Farbtönen wider, mit korallenfarbigen und hellrosa Reflexen. Das Bukett ist delikat, fruchtig und angenehm duftig, mit einem Hauch von Orangenblüten, Erdbeere, Himbeere und Hagebutte und einer leichten Nuance von roten Früchten und Blumendüften. Der Geschmack ist harmonisch, voll und kräftig und verleiht ein rundes und weiches Aroma.

Kulinarische Kombinationen: Durch den weichen und runden Geschmack eignet er sich als Aperitif sowie als Begleitwein zu Lachs, Krustentieren, Fischgerichten, Eintöpfen, Reisgerichten und zartem Fleisch. Ausgezeichnet zu frischem Gebäck am Ende der Mahlzeit. Ideal auch für gesellige Stunden.

Alkoholgehalt %: 12,5 Vol

Serviertemperatur: 16-18° C

Empfohlenes Glas: Kelch oder Flûte

Lagerung: An einem trockenen, sehr kühlen und lichtgeschützten Ort

Lagerfähigkeit: 2 Jahre



La Maranzana

SPUMANTE BRUT ROSÉ

Önologische Angaben

Typ	Roséwein
Rebsorte	Pinot Nero
Durchschnittliche Produktion	4.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Verfeinerung	In Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
Gärungstemperatur	Bei Bereitung 16-18° C
Gärungsdauer	Zwischen 5 und 8 Tagen
Malolaktische Gärung	Zu vermeiden, um die Blume und die Aromen nicht zu verlieren
Abfüllungszeit	Im Laufe des Jahres
Gesamtsäuregehalt	6,5 g/l.
Ph-Wert	3,30
Weinherstellung	Weißweinbereitung bei Reben mit roten Trauben. Leichter Keltervorgang zur Gewinnung des nur edelsten Teils des Mostes, ohne Maische bzw. Kontakt zwischen Most und Schalen. Die langsame Gärung in Drucktanks gemäß der Martinotti-Methode verwandelt, dank der Wirkung der Hefestoffe, den Zucker in Alkohol und andere Substanzen, die für das Aroma und die Struktur des Weins von wesentlicher Bedeutung sind. Am Ende der Gärung reift der Wein noch weiter auf der Feinhefe und wird Abstichen unterzogen
Anbaugebiet	Piemont