

LA MARANZANA

TERRE DI COLLINE E VIGNETI

SPUMANTE DOC PIEMONTE CHARDONNAY



Gewonnen aus der edlen französischen Chardonnay-Rebe, die im Gebiet von Monferrato angebaut wird, eignet sich dieser Wein vor der Abfüllung in Flaschen für die Verarbeitung zu Schaumwein, mit einer 9 Monate langen Gärung bei kontrollierter Temperatur in großen Druckfässern, die dem Piemonte Chardonnay, wie die bedeutenden klassischen Methoden, eine feine und lang anhaltende Perlage verleihen.

Verkostung: Er besitzt eine strahlende strohgelbe Farbe mit grünlich goldenen Reflexen. Das Bukett ist intensiv und doch rein, delikats und frisch, und erinnert an die Blüten der Tuberose, grüne Äpfel, Zitrusfrüchte und Honig. Der herbe Geschmack ist trocken, einnehmend, vielschichtig und gleichzeitig frisch und duftend, ausgewogen und ausgesprochen harmonisch, weich und von leicht bitterer Note, mit einem angenehmen Hauch von grünen Äpfeln sowie von einem gefälligen, niemals übermäßigen Säuregehalt, der an das Aroma von Honig, Akazien und Lakritz erinnert.

Kulinarische Kombinationen: Aufgrund der Vielseitigkeit ist er ideal zu italienischen Vorspeisen, Fischgerichten, Krustentieren und Meeresfrüchten. Zudem eignet er sich als Begleitwein zu Aperitifs oder einem schnellen Imbiss.

Alkoholgehalt %: 12,5 Vol

Serviertemperatur: 8° C

Empfohlenes Glas: Flûte

Lagerung: An einem kühlen und lichtgeschützten Ort

Lagerfähigkeit: 2 Jahre



IVINI DI
VERONELLI
2017

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	Weißwein
Rebsorte	Chardonnay
Durchschnittliche Produktion	8.000 Flaschen von 750 ml pro Jahr
Reifung	Reift neun Monate lang auf dem eigenen Hefesatz
Verfeinerung	Nicht erforderlich aufgrund der Frische dieses Weines
Gärungstemperatur	8-10 °C
Gärungsdauer	10-12 Tage
Malolaktische Gärung	Zu vermeiden, um die Frische zu erhalten
Abfüllungszeit	Von Juni bis Juli nach der Weinlese
Gesamtsäuregehalt	5,5 g/l.
Ph-Wert	3,10
Weinherstellung	Die ganzen Trauben werden sanft gekeltert, der gewonnene Most wird in temperaturgeregelte Behälter, in denen die erste Gärungsphase bei einer Temperatur von 18°C stattfindet, umgefüllt
Anbaugebiet	Piemont