



Vino Rosso "VEGA"



Ottenuto da uve merlot 70% e dolcetto 30%, provenienti da vigneti di proprietà dei soci della Cantina Maranzana nei comuni di Maranzana e Ricaldone.

Già dal primo anno di commercializzazione questo vino "novità" dimostra il suo carattere molto morbido e profumato con note di mora, lampone e viola

Degustazione: ha **colore** rosso granato intenso, brillante con riflessi violacei; il **profumo** all'olfatto presenta un sentore fruttato di ciliegia e piccoli frutti rossi in un insieme vinoso ed intenso; il **gusto** è morbido e piacevole.

Abbinamenti gastronomici: ottimo per accompagnare piatti freddi, affettati, carni bianche e formaggi leggeri.

Grado alcolico %: 12,50 gradi in volume

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Bicchieri consigliato: bicchiere da vino rosso ampio (ballons)

Conservazione: in luogo asciutto e fresco ad una temperatura compresa tra gli 8 e i 12°C

Capacità di invecchiamento: 2 - 3 anni



Vino Rosso "VEGA"



Specifiche enologiche

Tipo: rosso

Vitigno: merlot dolcetto

Produzione media anno: 4.000 bottiglie da 750 ml.

Maturazione e Affinamento: avviene per 2 mesi in bottiglia

Temperatura di fermentazione: inizio fermentazione a 22 – 24°C per esaltare i profumi. Si prosegue ad una temperatura di 27 – 28°C.

Durata della fermentazione: 7 – 8 giorni.

Fermentazione maolattica: si esegue subito dopo la fermentazione alcolica.

Epoca di imbottigliamento: dicembre dello stesso anno di produzione

Acidità totale: 5,2 g/l.

Ph: 3,45.

Vinificazione: diraspatura, macerazione pre-fermentativa e fermentazione a temperatura di 24° per una settimana.

Territorio: Sud Astigiano

Terreno: argilloso – calcareo

Altimetria: 250 – 300 s.l.m.

Impianto: guyot semplice

Resa per ettaro: 45 ettolitri

Clima: inverni freddi con primavera temperate ed estati calde ed asciutte

Vendemmia: dal 10 settembre al 20 settembre.