



## *Spumante Brut Rosé La Maranzana*



Il pinot nero da cui si produce questo spumante rosé è coltivato in collina nel comprensorio fra Maranzana e Cassine, zona con microclima, altimetria ed esposizione particolarmente favorevoli. Caratteristica comune a tutti gli spumanti della cantina Maranzana, sono le dimensioni molto piccole delle bollicine che salgono numerose e persistenti alla superficie del bicchiere, sintomo di grande attenzione alla vinificazione, e all'elevata qualità del pinot nero utilizzato per ottenere questo spumante.

**Degustazione:** il **colore** tenue e delicato è tipicamente cerasuolo, con i riflessi del corallo chiaro, rosa pallido; il **profumo** è delicato, fruttato e fragrante, con sentori di fiori d'arancio, fragola, lampone e rosa canina che sfumano sul finire in frutti rossi e profumi floreali; il **gusto** ha impronta armonica, ampia e sapida, stoffa di lieve rotondità e lunga morbidezza.

**Abbinamenti gastronomici:** morbidezza e rotondità lo rendono adatto come aperitivo, ideale per accompagnare salmone, crostacei, piatti di pesce, minestre, risotti e carne delicate; ottimo a fine pasto con pasticceria fresca. Gradevole anche fuori pasto.

**Grado alcolico %:** 12,5 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C

**Bicchieri consigliato:** coppa o flûte

**Conservazione:** in un luogo asciutto e molto fresco al riparo dalla luce.

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni.



## *Spumante Brut Rosé La Maranzana*



### **Specifiche enologiche**

**Tipo:** rosé

**Vitigno:** pinot nero

**Produzione media anno:** 4.000 bottiglie da 750 ml.

**Affinamento:** in vasca di acciaio a temperatura controllata.

**Temperatura di fermentazione:** in vinificazione 16 – 18 °C

**Durata della fermentazione:** 5 - 8 giorni

**Fermentazione maolattica:** è da evitare per non perdere profumi e aromi

**Epoca di imbottigliamento:** durante l'annata

**Acidità totale:** 6,5 g/l.

**Ph:** 3,30

**Vinificazione:** in bianco per vitigni a bacca rossa. Pressatura soffice per ottenere il solo mosto fiore, in assenza di macerazione ovvero di contatto fra mosto e bucce. La lenta fermentazione in cuve close, seguendo il metodo Martinotti, grazie all'azione dei lieviti, trasforma gli zuccheri in alcol e in altre sostanze fondamentali per l'aroma e la struttura del vino, che al termine della fermentazione, permane sulle fecce nobili dei lieviti ed è soggetto a travasi.

**Territorio:** piemontese

**Altimetria:** 250 – 300 s.l.m.

**Impianto:** guyot semplice

**Resa per ettaro:** 80 quintali d'uva.

**Clima:** inverni freddi con primavere temperate ed estati calde e asciutte.

**Vendemmia:** inizio di settembre.