

MIRABELLA



FRANCIACORTA


"Vigna" **MANIERO** TERRE di FRANCIACORTA DOC Rosso


"Vigna" MANIERO

TERRE di FRANCIACORTA DOC Rosso



	NOME: MANIERO
	TIPOLOGIA: TERRE di FRANCIACORTA DOC Rosso "vigna"
	UVE: Cabernet Franc e Sauvignon 50% - Merlot 25% - Barbera 15% - Nebbiolo 10%
	RESA: circa 70 q.li/ettaro
	VENDEMMIA: in epoche diverse, a seconda del vitigno, a partire dalla metà di settembre
	VINIFICAZIONE: lavorazioni separate delle diverse uve diraspate e pigiate in ampi tini di cemento. Macerazione di 10-12 giorni e fermentazione a temperatura di 29-31°C
	AFFINAMENTO: un anno in recipienti di legno di diversa capacità: 225 lt barrique in rovere francese, 550 lt tonneau in rovere francese, 1100 lt botti di rovere austriaco e 3 mesi in bottiglia
	GRADAZIONE: 12.5 - 12.7 % vol
	DURATA DEL VINO: 4 - 5 anni
	PRODUZIONE ANNUA: circa 20.000 bottiglie da 0.75 lt
	CONFEZIONI: scatole da 6 bottiglie
	COLORE: rosso rubino intenso con sfumature dal viola al granato a seconda dell'invecchiamento
	PROFUMO: ricco e persistente, dominano i frutti rossi ben maturi circondati da discrete note di chiodi di garofano e vaniglia
	SAPORE: avvolgente, persistente ed elegante grazie anche alla presenza di una tannicità molto delicata
	ABBINAMENTI: arrosti decisi nel gusto, cacciagione di piccola taglia (lepre, fagiano, pernice) e formaggi a pasta grassa ben stagionati
	CONSIGLI: servire a 18 - 20°C in calici a tulipano di generose dimensioni

	NAME: MANIERO
	TYPE: TERRE di FRANCIACORTA DOC Red "vines"
	GRAPES: Cabernet Franc and Sauvignon 50% - Merlot 25% - Barbera 15% - Nebbiolo 10%
	YIELD: approx. 70 quintals/hectare
	HARVEST: at different times, depending on the vine, starting from mid-September
	WINE-MAKING: separate working for the different grapes, de-stalked and pressed in large cement casks. Maceration for 10-12 days and fermentation at a temperature of 29-31°C
	REFINING: one year in wooden containers of various sizes: 225 litre French oak barriques 550 litre French oak tonneaux 1100 litre Austrian oak casks and 3 months in bottle
	ALCOHOL CONTENT: 12.5 - 12.7 % vol.
	DURATION OF WINE: 4 - 5 years
	ANNUAL PRODUCTION: approx. 20.000 0.75 litre bottles
	PACKING: cartons of 6 bottles
	COLOUR: intense ruby red shading to purple and garnet depending on age
	FRAGRANCE: rich and persistent, ripe red fruits prevail with subtle clove and vanilla notes
	FLAVOUR: interesting, persistent and sophisticated with a very delicate tannicity
	SERVING SUGGESTIONS: excellent with strong flavoured roasts, small game (hare, pheasant, partridge) and full fat mature cheeses
	PRESENTATION: serve at 18 - 20°C in generous tulip glasses

	NAME: MANIERO
	WEINART: TERRE di FRANCIACORTA DOC Rosso "Vigna"
	REBSORTEN: Cabernet Franc und Sauvignon 50% - Merlot 25% - Barbera 15% - Nebbiolo 10%
	ERTRAG: circa 70 Doppelzentner/Hektar
	WEINLESE: Zu verschiedenen Zeitpunkten, je nach Rebsorte, ab Mitte September
	VINIFIKATION: Getrennte Verarbeitung der verschiedenen Trauben, die abgebeert und in großen Betontanks gepresst werden. 10-12-tägige Mazeration und Gärung bei einer Temperatur von 29-31 °C.
	AUSBAU: Ein Jahr in unterschiedlich großen Holzbehältern: 225 l Barrique aus französischer Eiche 550 l Tonneau aus französischer Eiche 1100 l Fässer aus österreichischer Eiche und 3 Monate in der Flasche
	ALCOHOLGEHALT: 12.5 - 12.7 % vol
	HALTBARKEIT: 4 - 5 Jahre
	JAHRESPRODUKTION: circa 20.000 0,75 l Flaschen
	VERPACKUNG: 6er Kartons
	FARBE: Intensives Rubinrot mit Nuancen von Violett bis Granatrot, je nach Lagerzeit
	DUFT: Voll und anhaltend. Es dominieren die roten vollreifen Früchte, die von nicht aufdringlichen Nelken- und Vanillenoten umhüllt sind
	GESCHMACK: Umhüllend, anhaltend und elegant, auch dank der sehr weichen Tannine
	SERVIERVORSCHLÄGE: Zu herzhaften Bratengerichten, Kleinwild (Wildhase, Fasan, Rebhuhn) und fettem, gereiftem Käse
	EMPFEHLUNGEN: Bei 18 - 20 °C in großen tulpenförmigen Gläsern servieren

