

*Il Vino
scalda il cuore della
gente !!*





AZIENDA

Maranello Wines è il frutto della tradizione e della passione della famiglia Barbieri per la produzione di vino. Fondata da Bruno Barbieri e con sede a Modena, la nuova azienda, Maranello Wines, è oggi specializzata nella produzione e vendita di vini spumanti a marchio “Maranello”, nonché di vini fermi a marchio “Cantina Del Duca”.

LA NOSTRA MISSIONE E I NOSTRI VALORI

- PASSIONE

Ispirandosi alla passione del proprio fondatore, Maranello Wines produce vini di qualità da molti anni ed è orgogliosa di offrire una gamma tra i più riusciti vini italiani. Il suo obiettivo è permettere agli amanti del vino di tutto il mondo di gustare un buon bicchiere di vino a un prezzo accessibile.

- QUALITÀ

Sebbene la qualità sia sempre la nostra prima priorità, prestiamo anche grande attenzione alla scelta del packaging, dei canali di vendita e distribuzione e dei partner con cui collaboriamo a livello globale.

- TERRITORIO

Proponiamo vini provenienti dalle più famose regioni vitivinicole italiane. Maranello Wines nasce e opera nella ricca e fertile campagna emiliano-romagnola, da cui provengono molti celebri prodotti italiani, come il formaggio Parmigiano Reggiano, le tagliatelle e i tortellini, l'aceto balsamico, il Lambrusco, ecc.

- ORIENTAMENTO AL MERCATO

Maranello Wines monitora attentamente i mercati e risponde con cura alle esigenze specifiche, adattando la propria selezione di prodotti a ogni cliente, rimanendo al contempo fedele alle proprie origini e alla tradizione enologica italiana.

- ESPERIENZA

Abbiamo esperienza nel servire sia i canali Off-Trade che On-Trade in Italia e in diversi altri paesi.

LA NOSTRA OFFERTA

La coltivazione dell'uva in Italia è frammentata e diffusa in migliaia di piccoli vigneti. Collaborando con selezionate cooperative di produttori, Maranello Wines distribuisce un'ampia gamma di vini italiani provenienti da diverse aree geografiche.

Collections

	pagina
Lambrusco	4
Sparkling Wines	10
Prosecco & Moscato	20
Sparkling GOLD Line	24
Fragolino	32
Still Wines	36
Grape Juices	52
Vermouth	56

LAMBRUSCO Emilia
Rosso



LAMBRUSCO Emilia Rosso

TIPOLOGIA: Vino Frizzante

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: uve provenienti dalla zona geografica denominata Emilia posta tra le provincie di Modena, Reggio Emilia, Bologna, Parma e Piacenza.

METODO DI PRODUZIONE: Vinificazione in rosso con macerazione sulle bucce per estrarre colore e tannini. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Chramat), che sviluppa anidride carbonica ed esalta le note aromatiche e fruttate. Il processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare sapori e fragranze delle uve."

VITIGNO: Lambrusco qualità Marani, Maestri, Salamino e altre qualità ammesse nella misura minima del 85% e per il resto da altre varietà consentite dal disciplinare.

GRADO ALCOL: 8% Vol - **DOSAGGIO:** Amabile

COLORE: rosso brillante.

PROFUMO: fruttato con note floreali e di frutti rossi.

SAPORE: fresco, morbido, rotondo, con buon equilibrio tra gusto dolce e l'acidità caratteristica delle uve.

ABBINAMENTO: vino a "tutto pasto", è ideale con cibo gustoso o piccante grazie alla sua acidità e freschezza. Perfetto con primi piatti con ragù, risotti, tortellini, lasagne, bollito carne, salumi e formaggi.

TEMPERATUA DI SERVIZIO: 8-10 °C

Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809.5
EAN Bottiglia:	8001335090072
EAN Cassa:	48001335090070
Codice	VFXX11



*LAMBRUSCO Emilia
Rosato*



LAMBRUSCO Emilia Rosato

TIPOLOGIA: Vino Frizzante

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: uve provenienti dalla zona geografica denominata Emilia posta tra le provincie di Modena, Reggio Emilia, Bologna, Parma e Piacenza.

METODO DI PRODUZIONE: Vinificazione in rosso con breve macerazione sulle bucce per estrarre colore e tannini. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat), che sviluppa anidride carbonica ed esalta le note aromatiche e fruttate. L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare sapori e fragranze delle uve.

VITIGNO: Lambrusco qualità Marani, Maestri, Salamino e altre qualità ammesse nella misura minima del 85% e per il resto da altre varietà consentite dal disciplinare.

GRADO ALCOL: 8% Vol - **DOSAGGIO:** Amabile

COLORE: rosa brillante.

PROFUMO: la schiuma è leggermente rosa e piacevolmente frizzante, il bouquet è fresco e fruttato.

SAPORE: fresco, morbido, rotondo, con buon equilibrio tra gusto dolce e l'acidità caratteristica delle uve.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, si abbina molto bene con i classici della pasta italiana, pizza e carni bianche, ma anche con cibo piccante grazie al suo sapore fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809.5
EAN Bottiglia:	8001335090119
EAN Cassa:	48001335090117
Codice	VFXX12



*LAMBRUSCO Emilia
Bianco*



LAMBRUSCO Emilia Bianco

TIPOLOGIA: Vino Frizzante

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: uve provenienti dalla zona geografica denominata Emilia posta tra le provincie di Modena, Reggio Emilia, Bologna, Parma e Piacenza.

METODO DI PRODUZIONE: Vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat), dove si forma l'anidride carbonica esaltando nel contempo le note aromatiche e fruttate. L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, così da preservare aromi e fragranze delle uve.

VITIGNO: Lambrusco qualità Marani, Maestri, Salamino e altre qualità ammesse nella misura minima del 85% e per il resto da altre varietà consentite dal disciplinare.

GRADO ALCOL: 8% Vol - **DOSAGGIO:** Amabile

COLORE: bianco brillante con riflessi gialli.

PROFUMO: fruttato con note floreali

SAPORE: fresco e caratteristico, gusto fruttato ben equilibrato.

ABBINAMENTO: ottimo come aperitivo, si abbina molto bene con carni bianche, piatti a base di pesce e insalate verdi. Perfetto anche con dessert e biscotti secchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809.5
EAN Bottiglia:	8001335090096
EAN Cassa:	48001335090094
Codice	VFXX13



Spumante BRUT



Spumante BRUT

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: uve bianche adatte alla spumantizzazione ed in particolare Trebbiano e Garganega

GRADO ALCOL: 11,5% Vol - **DOSAGGIO:** Brut

COLORE: giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: profumi intensi e delicati di fiori di acacia, frutta bianca e mela.

SAPORE: caratterizzato da fragranze intense e delicate di fiori d'acacia, frutta bianca e mela, con note in continua evoluzione ma sempre ben equilibrate.

ABBINAMENTO: perfetto come aperitivo, è ideale con primi delicati piatti, pesce, carni bianche e formaggi, ma anche con cibi piccanti grazie alla sua buona acidità e freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809,5
EAN Bottiglia:	8001335090461
EAN Cassa:	48001335090469
Codice	VSXX13



Spumante DEMISEC



Spumante DEMISEC

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: uve bianche adatte alla spumantizzazione ed in particolare Trebbiano e Garganega.

GRADO ALCOL: 10,5% Vol - **DOSAGGIO:** Demi Sec

COLORE: giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: profumi intensi e delicati di mele mature e fiori di campo, sempre ben bilanciati.

SAPORE: caratterizzato da fragranze intense e delicate di mele mature e fiori di campo, sempre ben equilibrato.

ABBINAMENTO: perfetto come aperitivo, è ideale con primi piatti delicati, pesce, carni bianche e formaggi. Ottimo anche con frutta e dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C



Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809,5
EAN Bottiglia:	8001335090478
EAN Cassa:	48001335090476
Codice	VSXX23



Spumante SWEET



Spumante SWEET

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: uve bianche adatte alla spumantizzazione ed in particolare Trebbiano e Garganega.

GRADO ALCOL: 10% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: persistente, piacevolmente dolce, equilibrato con una buona acidità e caratterizzato da note di mandorla e frutti bianchi.

SAPORE: caratterizzato da fragranze intense e delicate di frutta dolce, con note in costante evoluzione ma sempre ben equilibrate.

ABBINAMENTO: ideale con desserts, pasticceria secca e come aperitivo in generale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C



Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809,5
EAN Bottiglia:	8001335090485
EAN Cassa:	48001335090483
Codice	VSXX33



MILLESIMATO
Spumante Rosé



MILLESIMATO Spumante Rosé

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalle regioni di Veneto

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: Uve rosse vocate alla spumantizzazione, di una singola annata, in particolare Merlot e Raboso

GRADO ALCOL: 11,5% Vol - **DOSAGGIO:** Extra Dry

COLORE: rosa brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: profumi intensi e delicati di frutto maturo.

SAPORE: persistente, con note di frutti rossi e sensazioni leggermente dolci.

ABBINAMENTO: perfetto come aperitivo, è ideale con primi piatti delicati, pesce, carni bianche e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Flute
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	480
Casse @ Pallet:	80 - n. 5 piani da 16 casse
Dimensione Pallet	80x120x176_5
Peso Lordo	Kg 714
EAN Bottiglia:	8001335090614
EAN Cassa:	48001335090612
Codice	VSXX42



MILLESIMATO
Spumante Bianco



MILLESIMATO Spumante Bianco

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: uve bianche adatte alla spumantizzazione ed in particolare Trebbiano e Garganega.

GRADO ALCOL: 11,5% Vol - **DOSAGGIO:** Extra Dry

COLORE: giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: piacevolmente intenso, fruttato e floreale con profumi di mela.

SAPORE: di bella intensità, fruttato e floreale, con fragranze di mela.

ABBINAMENTO: eccellente come aperitivo o con antipasti, piatti di pesce e pietanze delicate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Flute
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	480
Casse @ Pallet:	80 - n. 5 piani da 16 casse
Dimensione Pallet	80x120x176_5
Peso Lordo	Kg 714
EAN Bottiglia:	8001335090607
EAN Cassa:	48001335090605
Codice	VSXX43



PROSECCO Spumante



PROSECCO Spumante

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: D.O.C.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalla zona DOC Prosecco ubicata all'interno del Triveneto (Friuli - Veneto - Trentino)

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: Glera min. 85% e altre varietà consentite

GRADO ALCOL: 11% Vol - **DOSAGGIO:** Extra Dry

COLORE: giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage fine e persistente

PROFUMO: fresco, fruttato, equilibrato, con una buona acidità.

SAPORE: ben bilanciato, delicato e con un piacevole retrogusto

ABBINAMENTO: eccellente come aperitivo o con antipasti, piatti di pesce e pietanze delicate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Collina
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	576
Casse @ Pallet:	96 - n. 6 piani da 16 casse
Dimensione Pallet	80x120x206
Peso Lordo	Kg 838
EAN Bottiglia:	8001335090447
EAN Cassa:	48001335043106
Codice	VSXX63



MOSCATO Spumante



MOSCATO Spumante

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: Varietale

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalle regioni di Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: Moscato

GRADO ALCOL: 9,5% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente

PROFUMO: fragranze intense e delicate di fiori, frutta bianca e vaniglia, con note in continua evoluzione ma sempre ben equilibrate.

SAPORE: persistente, dolce, fruttato e lascia un piacevole retrogusto in continua evoluzione.

ABBINAMENTO: eccellente come aperitivo e in accompagnamento a dessert di creme, torte e biscotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Collina
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	576
Casse @ Pallet:	80 - n. 5 piani da 16 casse
Dimensione Pallet	80x120x203
Peso Lordo	Kg 838
EAN Bottiglia:	8001335091024
EAN Cassa:	48001335091022
Codice	VSXX53



PROSECCO Spumante
GOLD



PROSECCO Spumante GOLD

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: D.O.C.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalla zona DOC Prosecco ubicata all'interno del Triveneto.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: Glera min. 85% e altre varietà consentite.

GRADO ALCOL: 11% Vol - **DOSAGGIO:** Extra Dry

COLORE: giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: fresco, fruttato, equilibrato, con una buona acidità.

SAPORE: ben bilanciato, delicato e con un piacevole retrogusto.

ABBINAMENTO: eccellente come aperitivo o con antipasti, piatti di pesce e pietanze delicate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Collina
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	480
Casse @ Pallet:	80 - n. 5 piani da 16 casse
Dimensione Pallet	80x120x172
Peso Lordo	Kg 702
EAN Bottiglia:	8001335091000
EAN Cassa:	48001335091008
Codice	VSX103



MOSCATO Spumante
GOLD



MOSCATO Spumante GOLD

TIPOLOGIA: Vino Sp. di Qualità Aromatico

DENOMINAZIONE: Varietale

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalle regioni di Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat), nel rispetto dei tempi minimi di permanenza previsti per gli spumanti V.S.Q.A. L'intero processo si svolge a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate

VITIGNO: Moscato

GRADO ALCOL: 8,5% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: Giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente

PROFUMO: intenso e delicato profumo di fiori, frutta bianca e vaniglia.

SAPORE: persistente, dolce, fruttato e lascia un piacevole retrogusto in continua evoluzione.

ABBINAMENTO: eccellente come aperitivo e in accompagnamento a dessert di creme, torte e biscotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Collina
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	480
Casse @ Pallet:	80 - n. 5 piani da 16 casse
Dimensione Pallet	80x120x172
Peso Lordo	Kg 702
EAN Bottiglia:	8001335090997
EAN Cassa:	48001335090995
Codice	VSXX83



Spumante BRUT
GOLD



Spumante BRUT GOLD

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: uve bianche adatte alla spumantizzazione ed in particolare Trebbiano e Garganega.

GRADO ALCOL: 11% Vol - **DOSAGGIO:** Brut

COLORE: giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: profumi intensi e delicati di fiori di acacia, frutta bianca e mela.

SAPORE: caratterizzato da fragranze intense e delicate di fiori d'acacia, frutta bianca e mela, con note in continua evoluzione ma sempre ben equilibrate.

ABBINAMENTO: perfetto come aperitivo, è ideale con primi delicati piatti, pesce, carni bianche e formaggi, ma anche con cibi piccanti grazie alla sua buona acidità e freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Collina
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	480
Casse @ Pallet:	80 - n. 5 piani da 16 casse
Dimensione Pallet	80x120x172
Peso Lordo	Kg 702
EAN Bottiglia:	8001335090515
EAN Cassa:	48001335090513
Codice	VSXX93



Spumante SWEET
GOLD



SPUMANTE SWEET



MARANELLO
GRAND PRIX

10% vol - VINO SPUMANTE DOLCE - 750 ml

Spumante SWEET GOLD

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: uve bianche adatte alla spumantizzazione ed in particolare Trebbiano e Garganega.

GRADO ALCOL: 10% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente

PROFUMO: persistente, piacevolmente dolce, equilibrato con una buona acidità e caratterizzato da note di mandorla e frutti bianchi.

SAPORE: caratterizzato da fragranze intense e delicate di frutta dolce, con note in costante evoluzione ma sempre ben equilibrate.

ABBINAMENTO: ideale con desserts, pasticceria secca e come aperitivo in generale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809,5
EAN Bottiglia:	8001335090492
EAN Cassa:	48001335090490
Codice	VSXX73



FRAGOLINO Rosso
Frizzante



FRAGOLINO Rosso Frizzante

TIPOLOGIA: Bevande & Cocktail

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: cuvée area Veneto.

METODO DI PRODUZIONE: bevanda frizzante prodotta con vino Spumante, vino, zucchero e aromi. Il vino spumante, ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmant), viene unito a tutti gli altri ingredienti secondo una ricetta originale.

VITIGNO: blend di uve rosse italiane.

GRADO ALCOL: 10% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: rosso porpora con riflessi di fragola.

PROFUMO: fruttato e aromatico con forte nota di fragola.

SAPORE: sapore dolce, con nota persistente di fragola.

ABBINAMENTO: bevanda fresca e dissetante, ideale per ogni occasione di festa o conviviale. Adatto con antipasti e con dolci a fine del pasto. Ideale per macedonie di frutta, gelati, torte e pasticcini secchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809.5
EAN Bottiglia:	8001335090560
EAN Cassa:	48001335090568
Codice	BVXX11



FRAGOLINO Bianco
Frizzante



FRAGOLINO Bianco Frizzante

TIPOLOGIA: Bevande & Cocktail

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: cuvée area Veneto.

METODO DI PRODUZIONE: bevanda frizzante prodotta con vino Spumante, vino, zucchero e aromi. Il vino spumante, ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmant), viene unito a tutti gli altri ingredienti secondo una ricetta originale.

VITIGNO: blend di uve bianche italiane.

GRADO ALCOL: 10% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: bianco brillante con riflessi gialli.

PROFUMO: fruttato e aromatico con forte nota di fragola.

SAPORE: sapore dolce, con nota persistente di fragola.

ABBINAMENTO: bevanda fresca e dissetante, ideale per ogni occasione di festa e conviviale. Ideali con antipasti e con dolci a fine del pasto. Adatto per macedonie di frutta, gelati, torte e pasticcini secchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C



Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809.5
EAN Bottiglia:	8001335090577
EAN Cassa:	48001335090575
Codice	BVXX13



Gran Cuvée Rosso



Gran Cuvée Rosso

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: zone vitivinicole italiane.

METODO DI PRODUZIONE: pressatura e macerazione delle uve per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura.

VITIGNO: blend di uve rosse italiane.

GRADO ALCOL: 11% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: rosso vivace

PROFUMO: al naso è vinoso e delicato con sentori di frutti rossi.

SAPORE: sapore persistente, equilibrato e leggero.

ABBINAMENTO: vino da bere a "tutto pasto", ottimo con piatti semplici di carne rossa, arrosto, salumi, formaggio morbidi e a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030023
EAN Cassa:	48001335030021
Codice	VNXX11



Gran Cuvée Bianco



Gran Cuvée Bianco

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: zone vitivinicole italiane.

METODO DI PRODUZIONE: breve macerazione e pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità, profumi e tannini morbidi.

VITIGNO: blend di uve bianche italiane.

GRADO ALCOL: 11% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: al naso è vinoso e delicato con sentori di frutti bianchi.

SAPORE: equilibrato e leggero, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

ABBINAMENTO: vino da bere a "tutto pasto", ottimo con piatti a base di carni bianche, pesce e formaggi dolci e di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030016
EAN Cassa:	48001335030014
Codice	VNXX13



SANGIOVESE
Rubicone



SANGIOVESE Rubicone

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna.

METODO DI PRODUZIONE: pressatura e macerazione delle uve per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura.

VITIGNO: Sangiovese

GRADO ALCOL: 11,5% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: rosso vivace con riflessi violacei.

PROFUMO: al naso è vinoso e delicato con sentori di frutti rossi.

SAPORE: corposo e ben equilibrato al palato con deliziosa freschezza. Frutti neri maturi nel retrogusto, note eteree, con un finale fresco e pulito.

ABBINAMENTO: vino da un vitigno piacevole, di facile beva, adatto in tutte le stagioni. Si abbina bene con un pasto tradizionale tradizionale quali primi piatti di pasta con ragù di carne, arrostiti, carni rosse grigliate e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030030
EAN Cassa:	48001335030038
Codice	VNXX21



TREBBLANO
Rubicone



TREBBIANO Rubicone

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e in parte nella provincia di Bologna (Regione Emilia-Romagna)

METODO DI PRODUZIONE: pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di profumi e aromi.

VITIGNO: Trebbiano

GRADO ALCOL: 11,5% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: al naso rimane fruttato e delicato con sentori di mela verde.

SAPORE: fresco, sapido e ben equilibrato con retrogusto leggermente amarognolo.

ABBINAMENTO: un vino piacevole, di facile beva, adatto alla tipica cucina di questa regione, tortellini e tagliatelle con carne, formaggi freschi, pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:



Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030047
EAN Cassa:	48001335030045
Codice	VNXX33



MERLOT Veneto



MERLOT Veneto

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalla regione Veneto

METODO DI PRODUZIONE: pressatura e macerazione delle uve per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura

VITIGNO: Merlot

GRADO ALCOL: 12% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: Rosso intenso con riflessi viola

PROFUMO: fresco e vinoso con sentori di frutta rossa matura, ciliegia e leggere note erbacee.

SAPORE: Sul palato rimane un gusto persistente e ben equilibrato

ABBINAMENTO: Vino da bere a "tutto pasto", ottimo con piatti semplici di carne rossa, arrosto, salumi, formaggio morbidi e a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030054
EAN Cassa:	48001335030052
Codice	VNXX41



*MONTEPULCIANO
d'ABRUZZO*



MONTEPULCIANO d'ABRUZZO

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: D.O.C.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: uve coltivate nella zona DOC che si estende nell'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo

METODO DI PRODUZIONE: pressatura e lunga macerazione delle uve per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura

VITIGNO: Montepulciano

GRADO ALCOL: 12,5% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: Rosso vivace intenso con sfumature violacee tendenti al granato.

PROFUMO: vinoso, intenso, riconducibile alla ciliegia, con note di frutti rossi maturi.

SAPORE: Vino ben equilibrato, di buona struttura tannica, con finale persistente e piacevole

ABBINAMENTO: ideale per antipasti di salumi. Primi piatti con ragù di carne. Secondi piatti a base carni rosse alla griglia, arrostiti, selvaggina. Formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030061
EAN Cassa:	48001335030069
Codice	VNXX51



*PINOT GRIGIO delle
VENEZIE*



PINOT GRIGIO delle VENEZIE

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: D.O.C.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalla zona DOC situata tra le regioni Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia

METODO DI PRODUZIONE: pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di profumi e aromi

VITIGNO: Pinot Grigio

GRADO ALCOL: 12% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO: piacevolmente fresco, con note floreali e fruttate alla mela verde e agrumi, con un leggero retrogusto di mandorla.

SAPORE: Ben equilibrato, asciutto e sapido, di medio corpo, lascia un piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo, è un vino da bere tutto il pasto. Ideale con antipasti leggeri e primi piatti, carni bianche, piatti di pesce, formaggi morbidi e di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030078
EAN Cassa:	48001335030076
Codice	VNXX63



PRIMITIVO Puglia



PRIMITIVO Puglia

TIPOLOGIA: Vino Fermo

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dall'area IGT vocata, situata nel territorio della regione Puglia.

METODO DI PRODUZIONE: pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio e svinatura. Il vino riposa e affinate esclusivamente in acciaio per un breve periodo prima dell'imbottigliamento.

VITIGNO: Primitivo min. 85% e altre varietà consentite

GRADO ALCOL: 13% Vol - **DOSAGGIO:** Secco

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granati

PROFUMO: aroma intenso con note di piccoli frutti molto maturi e confettura di prugne

SAPORE: In bocca armonioso, equilibrato con tannini morbidi e maturi, lascia un piacevole retrogusto di frutti rossi maturi

ABBINAMENTO: Perfetto con antipasti di salumi, zuppe di verdure, carni rosse e formaggi di media stagionatura. Ha un corpo sostenuto, che può essere abbinato anche a piatti complessi di carni rosse.

TEMPERATUA DI SERVIZIO: 18-20 °C

Bottiglia:	Bordolese Standard
Chiusura:	Raso Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	600
Casse @ Pallet:	100 - n. 4 piani da 25 casse
Dimensione Pallet	80x120x134
Peso Lordo	Kg 742
EAN Bottiglia:	8001335030085
EAN Cassa:	48001335030083
Codice	VNXX71



*Succo d'Uva Rosso - Zero
Alcol*



Succo d'Uva Rosso - Zero Alcol

TIPOLOGIA: Succo d'Uva Frizzante

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: DOLCE PASION

AREA DI PRODUZIONE: Zone vitivinicole italiane

METODO DI PRODUZIONE: il succo proveniente direttamente dalla spremitura dell'uva, è l'unico ingrediente del succo "Dolce Pasion". In questo modo sono mantenute intatte ed inalterate tutte le proprietà nutrizionali, importanti per l'alimentazione umana.

VITIGNO: blend di uve rosse coltivate in Italia.

GRADO ALCOL: 0% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: Rosso intenso

PROFUMO: sapore di uva appena pigiata, piacevolmente fruttata.

SAPORE: dolce, aromatico e leggermente frizzante.

ABBINAMENTO: è un ottimo aperitivo senza alcool ed è perfetto con torte, crostate, pasticcini e macedonia di frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809.5
EAN Bottiglia:	8001335080028
EAN Cassa:	48001335080026
Codice	SUXX11



*Succo d'Uva Bianco -
Zero Alcohol*



Succo d'Uva Bianco - Zero Alcohol

TIPOLOGIA: Succo d'Uva Frizzante

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: DOLCE PASION

AREA DI PRODUZIONE: Zone vitivinicole italiane

METODO DI PRODUZIONE: il succo proveniente direttamente dalla spremitura dell'uva, è l'unico ingrediente del succo "Dolce Pasion". In questo modo sono mantenute intatte ed inalterate tutte le proprietà nutrizionali, importanti per l'alimentazione umana.

VITIGNO: blend di uve bianche coltivate in Italia.

GRADO ALCOL: 0% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: sapore di uva appena pigiata, piacevolmente fruttata.

SAPORE: dolce, aromatico e leggermente frizzante.

ABBINAMENTO: è un ottimo aperitivo senza alcool ed è perfetto con torte, crostate, pasticcini e macedonia di frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C



Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809.5
EAN Bottiglia:	8001335080028
EAN Cassa:	48001335080026
Codice	SUXX13



VERMOUTH Rosso



VERMOUTH Rosso

TIPOLOGIA: Vermouth

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: Lombardia.

METODO DI PRODUZIONE: miscelazione di vino con alcol, zuccheri ed estratti a base di erbe aromatiche, secondo una ricetta esclusiva della casa.

VITIGNO: blend di uve rosse.

GRADO ALCOL: 15% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: rosso ambrato.

PROFUMO: ben bilanciato e intenso con erbe e spezie aromatiche e note di vaniglia.

SAPORE: gradevolmente corposo.

ABBINAMENTO: eccellente per aperitivi, servito liscio o su ghiaccio. Ideale come base per cocktails.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C



Bottiglia:	Elena da 100 cl
Chiusura:	Vite
Casse da:	n. 6 bottiglie da 1 Lt.
Bottiglie @ Pallet	480
Casse @ Pallet:	80 - n. 4 piani da 20 casse
Dimensione Pallet	
Peso Lordo	Kg
EAN Bottiglia:	8001335030146
EAN Cassa:	48001335030144
Codice	VAXX11



VERMOUTH Bianco



VERMOUTH Bianco

TIPOLOGIA: Vermouth

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: CANTINA DEL DUCA

AREA DI PRODUZIONE: Lombardia

METODO DI PRODUZIONE: miscelazione di vino con alcol, zuccheri ed estratti a base di erbe aromatiche, secondo una ricetta esclusiva della casa.

VITIGNO: blend di uve bianche.

GRADO ALCOL: 15% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: giallo paglierino chiaro con riflesso verdognoli.

PROFUMO: caratteristico con sentori di ginepro, aromatico ed armonico.

SAPORE: gradevolmente secco, armonico e delicato.

ABBINAMENTO: eccellente per aperitivi, servito liscio o su ghiaccio. Ideale come base per cocktails.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C



Bottiglia:	Elena da 100 cl
Chiusura:	Vite
Casse da:	n. 6 bottiglie da 1 Lt.
Bottiglie @ Pallet	480
Casse @ Pallet:	80 - n. 4 piani da 20 casse
Dimensione Pallet	
Peso Lordo	Kg
EAN Bottiglia:	8001335030115
EAN Cassa:	48001335030115
Codice	VAXX13



MARANELLO WINES

The Sparkling Company

Viale Virgilio 58/C
41123 Modena - Italy
tel. +39 059 7134309
www.maranello.wine
info@maranellowines.it

100% MADE IN ITALY



*Tutti i dati tecnici sono indicativi
e possono essere aggiornati*