

*El Vino  
calienta el corazón de la  
gente !!*





## EMPRESA

Maranello Wines es el fruto de la tradición y la pasión de la familia Barbieri por la producción de vino. Fundada por Bruno Barbieri y con sede en Módena, la nueva empresa, Maranello Wines, se especializa hoy en la producción y venta de vinos espumosos bajo la marca "Maranello", así como vinos tranquilos bajo la marca "Cantina Del Duca".

## NUESTRA MISIÓN Y NUESTROS VALORES

### PASIÓN

Inspirándose en la pasión de su fundador, Maranello Wines produce vinos de calidad desde hace muchos años y se enorgullece de ofrecer una gama de los vinos italianos más exitosos. Su objetivo es permitir a los amantes del vino de todo el mundo disfrutar de una buena copa de vino a un precio asequible.

### CALIDAD

Aunque la calidad es siempre nuestra prioridad absoluta, prestamos también gran atención a la elección del packaging, a los canales de venta y distribución, y a los socios con los que colaboramos a nivel global.

### TERRITORIO

Ofrecemos vinos procedentes de las regiones vitivinícolas italianas más famosas. Maranello Wines nace y opera en la rica y fértil campiña de Emilia-Romaña, de donde provienen muchos productos italianos célebres, como el queso Parmigiano Reggiano, las tagliatelle y los tortellini, el vinagre balsámico, el Lambrusco, etc.

### ORIENTACIÓN AL MERCADO

Maranello Wines monitorea atentamente los mercados y responde con cuidado a las exigencias específicas, adaptando su selección de productos a cada cliente, manteniéndose al mismo tiempo fiel a sus orígenes y a la tradición enológica italiana.

### EXPERIENCIA

Contamos con experiencia sirviendo tanto a los canales Off-Trade como On-Trade en Italia y en varios otros países.

## NUESTRA OFERTA

El cultivo de la uva en Italia está fragmentado y extendido en miles de pequeños viñedos. Colaborando con selectas cooperativas de productores, Maranello Wines distribuye una amplia gama de vinos italianos procedentes de diversas áreas geográficas.

# Collections

	<b>Página</b>
Lambrusco	<b>4</b>
Sparkling Wines	<b>10</b>
Prosecco & Moscato	<b>20</b>
Sparkling GOLD Line	<b>24</b>
Fragolino	<b>32</b>
Still Wines	<b>36</b>
Grape Juices	<b>52</b>
Vermouth	<b>56</b>

*LAMBRUSCO Emilia*  
*Tinto Frizzante*





## LAMBRUSCO Emilia Tinto Frizzante

**TIPOLOGIA:** Vino Frizzante

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas procedentes de la zona geográfica conocida como Emilia, entre las provincias de Módena, Reggio Emilia, Bologna, Parma y Piacenza.

**METODO DE PRODUCCION:** Vinificación tradicional en tinto, con maceración con los hollejos para extraer color y taninos. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados, lo que lleva a la formación de dióxido de carbono y realza las notas aromáticas y afrutadas. Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para realzar los sabores y aromas típicos de las uvas.

**VARIEDAD DE UVA:** Variedades de Lambrusco Marani, Maestri, Salamino y otras variedades permitidas en un mínimo del 85%, con el resto de otras variedades permitidas por el reglamento.

**GRADO ALCOHOLICO:** 8% Vol - **DOSAJE:** Semidulce

**COLOR:** Rojo brillante.

**BOUQUET:** Afrutado, con notas florales y notas de frutos rojos.

**SABOR:** Fresco, suave y redondo, con buen equilibrio entre el dulzor y la acidez característica de la uva.

**MARIDAJE:** Vino para toda la comida, ideal con platos sabrosos o picantes gracias a su acidez y frescura. Perfecto con platos de pasta con salsa de carne (ragù), risottos, tortellini, lasaña, carnes hervidas, embutidos y quesos.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10 °C

<b>Botella:</b>	Emiliana
<b>Tapòn:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	630
<b>Cajas @ Palet:</b>	105 - 5 capas de 21 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x174
<b>Peso Brut</b>	Kg 809.5
<b>EAN Botella:</b>	8001335090072
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090070
<b>SKU:</b>	VFXX11



*LAMBRUSCO Emilia*  
*Rosado Frizzante*





## LAMBRUSCO Emilia Rosado Frizzante

**TIPOLOGIA:** Vino Frizzante

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas procedentes de la zona geográfica conocida como Emilia, entre las provincias de Módena, Reggio Emilia, Bologna, Parma y Piacenza.

**METODO DE PRODUCCION:** Vinificación tradicional en tinto, con maceración con los hollejos para extraer color y taninos. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados, lo que lleva a la formación de dióxido de carbono y realza las notas aromáticas y afrutadas. Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para realzar los sabores y aromas típicos de las uvas.

**VARIEDAD DE UVA:** Variedades de Lambrusco Marani, Maestri, Salamino y otras variedades permitidas en un mínimo del 85%, con el resto de otras variedades permitidas por el reglamento.

**GRADO ALCOHOLICO:** 8% Vol - **DOSAJE:** Semidulce

**COLOR:** Rosado brillante.

**BOUQUET:** La espuma es ligeramente rosada y agradablemente chispeante; el bouquet es fresco y afrutado.

**SABOR:** Fresco, suave y redondo, con buen equilibrio entre el dulzor y la acidez característica de la uva.

**MARIDAJE:** Excelente como aperitivo; marida muy bien con platos clásicos de pasta italiana, pizza y carnes blancas, y también con comida picante gracias a su sabor fresco.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10 °C

<b>Botella:</b>	Emiliana
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	630
<b>Cajas @ Palet:</b>	105 - 5 capas de 21 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x174
<b>Peso Brut</b>	Kg 809.5
<b>EAN Botella:</b>	8001335090119
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090117
<b>SKU:</b>	VFXX12



*Lambrusco Emilia  
Blanco Frizzante*





## Lambrusco Emilia Blanco Frizzante

**TIPOLOGIA:** Vino Frizzante

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas procedentes de la zona geográfica conocida como Emilia, entre las provincias de Módena, Reggio Emilia, Bolonia, Parma y Piacenza.

**METODO DE PRODUCCION:** Vinificación en blanco (separación inmediata de los hollejos del mosto). Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados, lo que lleva a la formación de dióxido de carbono y realza las notas aromáticas y afrutadas (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para realzar los sabores y aromas típicos de las uvas.

**VARIEDAD DE UVA:** Variedades de Lambrusco Marani, Maestri, Salamino y otras variedades permitidas en un mínimo del 85%, con el resto de otras variedades permitidas por el reglamento.

**GRADO ALCOHOLICO:** 8% Vol - **DOSAJE:** Semidulce

**COLOR:** Amarillo pajizo brillante con reflejos amarillos.

**BOUQUET:** Afrutado, con notas florales.

**SABOR:** Fresco y distintivo, con un sabor afrutado bien equilibrado.

**MARIDAJE:** Excelente como aperitivo; marida muy bien con carnes blancas, platos de pescado y ensaladas verdes. También perfecto con postres y galletas secas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10 °C



<b>Botella:</b>	Emiliana
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	630
<b>Cajas @ Palet:</b>	105 - 5 capas de 21 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x174
<b>Peso Brut</b>	Kg 809.5
<b>EAN Botella:</b>	8001335090096
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090094
<b>SKU:</b>	VFXX13



*Espumoso BRUT*



## Espumoso BRUT

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de las regiones de Véneto y Emilia-Romaña.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

**VARIEDAD DE UVA:** Uvas blancas aptas para espumosos, en particular Trebbiano y Garganega

**GRADO ALCOHOLICO:** 11.5% Vol - **DOSAJE:** Brut

**COLOR:** Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Aromas intensos y delicados de flor de acacia, fruta de pulpa blanca y manzana.

**SABOR:** Caracterizado por aromas intensos y delicados de flor de acacia, fruta de pulpa blanca y manzana, con notas en continua evolución que permanecen bien equilibradas.

**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo; ideal con primeros platos delicados, pescado, carnes blancas y quesos, y también con platos picantes gracias a su buena acidez y frescura.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C



<b>Botella:</b>	Emiliana
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	630
<b>Cajas @ Palet:</b>	105 - 5 capas de 21 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x174
<b>Peso Brut</b>	Kg 809.5
<b>EAN Botella:</b>	8001335090461
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090469
<b>SKU:</b>	VSXX13





*Espumoso DEMISEC*



## Espumoso DEMISEC

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de las regiones de Véneto y Emilia-Romaña.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

**VARIEDAD DE UVA:** Uvas blancas aptas para espumosos, en particular Trebbiano y Garganega.

**GRADO ALCOHOLICO:** 10.5% Vol - **DOSAJE:** Demi Sec

**COLOR:** Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Aromas intensos y delicados de manzanas maduras y flores silvestres, siempre bien equilibrados.

**SABOR:** Caracterizado por aromas intensos y delicados de manzanas maduras y flores silvestres, siempre bien equilibrados.

**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo; ideal con primeros platos delicados, pescado, carnes blancas y quesos. También excelente con frutas y postres.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C



<b>Botella:</b>	Emiliana
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	630
<b>Cajas @ Palet:</b>	105 - 5 capas de 21 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x174
<b>Peso Brut</b>	Kg 809.5
<b>EAN Botella:</b>	8001335090478
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090476
<b>SKU:</b>	VSXX23



*Espumoso SWEET*





## Espumoso SWEET

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de las regiones de Véneto y Emilia-Romaña.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

**VARIEDAD DE UVA:** Uvas blancas aptas para espumosos, en particular Trebbiano y Garganega.

**GRADO ALCOHOLICO:** 10% Vol - **DOSAJE:** Dulce

**COLOR:** Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Persistente, agradablemente dulce y equilibrado, con buena acidez y notas de almendra y frutas de pulpa blanca.

**SABOR:** Caracterizado por aromas intensos y delicados de fruta dulce, con notas en constante evolución que permanecen bien equilibradas.

**MARIDAJE:** Ideal con postres, repostería seca y como aperitivo en general.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C



<b>Botella:</b>	Emiliana
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	630
<b>Cajas @ Palet:</b>	105 - 5 capas de 21 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x174
<b>Peso Brut</b>	Kg 809.5
<b>EAN Botella:</b>	8001335090485
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090483
<b>SKU:</b>	VSXX33



*MILLESIMATO*  
*Espumoso Rosado*



## MILLESIMATO Espumoso Rosado

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de la región del Véneto.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

**VARIEDAD DE UVA:** Uvas tintas aptas para espumosos, de una sola añada, en particular Merlot y Raboso

**GRADO ALCOHOLICO:** 11.5% Vol - **DOSAJE:** Extra Dry

**COLOR:** Rosado brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Aromas intensos y delicados de fruta madura.

**SABOR:** Persistente, con notas de frutos rojos y sensaciones ligeramente dulces.

**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo; ideal con primeros platos delicados, pescado, carnes blancas y quesos.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C

<b>Botella:</b>	Flute
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	480
<b>Cajas @ Palet:</b>	80 - 5 capas de 16 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x176_5'
<b>Peso Brut</b>	Kg 714
<b>EAN Botella:</b>	8001335090614
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090612
<b>SKU:</b>	VSXX42





*MILLESIMATO*  
*Espumoso*



## MILLESIMATO Espumoso

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de las regiones de Véneto y Emilia-Romaña.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

**VARIEDAD DE UVA:** Uvas blancas aptas para espumosos, en particular Trebbiano y Garganega.

**GRADO ALCOHOLICO:** 11.5% Vol - **DOSAJE:** Extra Dry

**COLOR:** Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Agradablemente intenso, afrutado y floral, con aromas de manzana.

**SABOR:** Buena intensidad, afrutado y floral, con matices de manzana.

**MARIDAJE:** Excelente como aperitivo o con entrantes, platos de pescado y comidas delicadas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C

<b>Botella:</b>	Flute
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	480
<b>Cajas @ Palet:</b>	80 - 5 capas de 16 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x176_5'
<b>Peso Brut</b>	Kg 714
<b>EAN Botella:</b>	8001335090607
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090605
<b>SKU:</b>	VSXX43



*PROSECCO Espumoso*





## PROSECCO Espumoso

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** D.O.C.

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de la zona DOC Prosecco dentro del Triveneto (Friuli - Véneto - Trentino).

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

**VARIEDAD DE UVA:** Glera mín. 85% y otras variedades permitidas

**GRADO ALCOHOLICO:** 11% Vol - **DOSAJE:** Extra Dry

**COLOR:** Amarillo pajizo con vivos reflejos verdosos, brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Fresco, afrutado y equilibrado, con buena acidez.

**SABOR:** Bien equilibrado, delicado, con un retrogusto agradable.

**MARIDAJE:** Excelente como aperitivo o con entrantes, platos de pescado y comidas delicadas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C



<b>Botella:</b>	Collina
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	576
<b>Cajas @ Palet:</b>	96 - 6 capas de 16 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x206
<b>Peso Brut</b>	Kg 838
<b>EAN Botella:</b>	8001335090447
<b>EAN Cajas:</b>	48001335043106
<b>SKU:</b>	VSXX63



*MOSCATO Espumoso*



## MOSCATO Espumoso

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** Varietal

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de las regiones de Piamonte, Véneto y Emilia-Romaña.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas. Maridajes: excelente como aperitivo y junto a postres cremosos, pasteles y galletas.

**VARIEDAD DE UVA:** Moscato

**GRADO ALCOHOLICO:** 9.5% Vol - **DOSAJE:** Dulce

**COLOR:** Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Aromas intensos y delicados de flores, fruta de pulpa blanca y vainilla, con notas en continua evolución que permanecen bien equilibradas.

**SABOR:** Persistente, dulce y afrutado, dejando un retrogusto agradable y en continua evolución.

**MARIDAJE:** Excelente como aperitivo y para acompañar postres cremosos, pasteles y galletas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C

<b>Botella:</b>	Collina
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	576
<b>Cajas @ Palet:</b>	96 - 6 capas de 16 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x206
<b>Peso Brut</b>	Kg 838
<b>EAN Botella:</b>	8001335091024
<b>EAN Cajas:</b>	48001335091022
<b>SKU:</b>	VSXX53





*Espumoso PROSECCO*  
*GOLD*



## Espumoso PROSECCO GOLD

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** D.O.C.

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de la zona DOC Prosecco dentro del Triveneto.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

**VARIEDAD DE UVA:** Glera mín. 85% y otras variedades permitidas

**GRADO ALCOHOLICO:** 11% Vol - **DOSAJE:** Extra Dry

**COLOR:** Amarillo pajizo con vivos reflejos verdosos, brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Fresco, afrutado y equilibrado, con buena acidez.

**SABOR:** Bien equilibrado, delicado, con un retrogusto agradable.

**MARIDAJE:** Excelente como aperitivo o con entrantes, platos de pescado y comidas delicadas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C



<b>Botella:</b>	Collina
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	480
<b>Cajas @ Palet:</b>	80 - 5 capas de 16 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x172
<b>Peso Brut</b>	Kg 702
<b>EAN Botella:</b>	8001335091000
<b>EAN Cajas:</b>	48001335091008
<b>SKU:</b>	VSX103



*Espumoso MOSCATO  
GOLD*





## Espumoso MOSCATO GOLD

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** Varietal

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de las regiones de Piamonte, Véneto y Emilia-Romaña.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

**VARIEDAD DE UVA:** Moscato

**GRADO ALCOHOLICO:** 8.5% Vol - **DOSAJE:** Dulce

**COLOR:** Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Aromas intensos y delicados de flores, fruta de pulpa blanca y vainilla.

**SABOR:** Persistente, dulce y afrutado, dejando un retrogusto agradable y en continua evolución.

**MARIDAJE:** Excelente como aperitivo y para acompañar postres cremosos, pasteles y galletas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C

<b>Botella:</b>	Collina
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	480
<b>Cajas @ Palet:</b>	80 - 5 capas de 16 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x172
<b>Peso Brut</b>	Kg 702
<b>EAN Botella:</b>	8001335090997
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090995
<b>SKU:</b>	VSXX83



*Espumoso BRUT*  
*GOLD*



## Espumoso BRUT GOLD

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de las regiones de Véneto y Emilia-Romaña.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

**VARIEDAD DE UVA:** Uvas blancas aptas para espumosos, en particular Trebbiano y Garganega.

**GRADO ALCOHOLICO:** 11% Vol - **DOSAJE:** Brut

**COLOR:** Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Aromas intensos y delicados de flor de acacia, fruta de pulpa blanca y manzana.

**SABOR:** Caracterizado por aromas intensos y delicados de flor de acacia, fruta de pulpa blanca y manzana, con notas en continua evolución que permanecen bien equilibradas.

**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo; ideal con primeros platos delicados, pescado, carnes blancas y quesos, y también con platos picantes gracias a su buena acidez y frescura.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C



<b>Botella:</b>	Collina
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	480
<b>Cajas @ Palet:</b>	80 - 5 capas de 16 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x172
<b>Peso Brut</b>	Kg 702
<b>EAN Botella:</b>	8001335090515
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090513
<b>SKU:</b>	VSXX93





*Espumoso SWEET*  
*GOLD*



## Espumoso SWEET GOLD

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de las regiones de Véneto y Emilia-Romaña.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

**VARIEDAD DE UVA:** Uvas blancas aptas para espumosos, en particular Trebbiano y Garganega.

**GRADO ALCOHOLICO:** 10% Vol - **DOSAJE:** Dulce

**COLOR:** Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

**BOUQUET:** Persistente, agradablemente dulce y equilibrado, con buena acidez y notas de almendra y frutas de pulpa blanca.

**SABOR:** Caracterizado por aromas intensos y delicados de fruta dulce, con notas en constante evolución que permanecen bien equilibradas.

**MARIDAJE:** Ideal con postres, repostería seca y como aperitivo en general.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C



<b>Botella:</b>	Collina
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	480
<b>Cajas @ Palet:</b>	80 - 5 capas de 16 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x172
<b>Peso Brut</b>	Kg 702
<b>EAN Botella:</b>	8001335090492
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090490
<b>SKU:</b>	VSXX73



*FRAGOLINO Tinto*  
*Frizzante*





## FRAGOLINO Tinto Frizzante

**TIPOLOGIA:** Bebidas y Cócteles

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Área de Cuvée Véneto.

**METODO DE PRODUCCION:** Bebida espumosa producida con vino Spumante, vino, azúcar y aromas. El vino espumoso, obtenido mediante segunda fermentación en autoclave (Método Charmat), se mezcla con el resto de ingredientes según una receta original.

**VARIEDAD DE UVA:** Mezcla de uvas tintas italianas.

**GRADO ALCOHOLICO:** 10% Vol - **DOSAJE:** Dulce

**COLOR:** Rojo púrpura intenso con reflejos de fresa.

**BOUQUET:** Afrutado y aromático, con una marcada nota de fresa.

**SABOR:** Dulce, con una persistente nota de fresa.

**MARIDAJE:** Bebida refrescante y saciante, ideal para cualquier ocasión festiva o de convivencia. Adecuada con aperitivos y postres al final de la comida. Ideal con ensaladas de frutas, helados, pasteles y repostería seca.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C



Botella:	Emiliana
Tapón:	Tapón seta de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	630
Cajas @ Palet:	105 - 5 capas de 21 cajas
Dimensiones Palet	80x120x174
Peso Brut	Kg 809.5
EAN Botella:	8001335090560
EAN Cajas:	48001335090568
SKU:	BVXX11



*FRAGOLINO Blanco*  
*Frizzante*





## FRAGOLINO Blanco Frizzante

**TIPOLOGIA:** Bebidas y Cócteles

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Área de Cuvée Véneto.

**METODO DE PRODUCCION:** Bebida espumosa producida con vino Spumante, vino, azúcar y aromas. El vino espumoso, obtenido mediante segunda fermentación en autoclave (Método Charmat), se mezcla con el resto de ingredientes según una receta original.

**VARIEDAD DE UVA:** Mezcla de uvas blancas italianas.

**GRADO ALCOHOLICO:** 10% Vol - **DOSAJE:** Dulce

**COLOR:** Amarillo pajizo brillante con reflejos amarillos.

**BOUQUET:** Afrutado y aromático, con una marcada nota de fresa.

**SABOR:** Dulce, con una persistente nota de fresa.

**MARIDAJE:** Bebida refrescante y saciante, ideal para cualquier ocasión festiva o de convivencia. Ideal con aperitivos y postres al final de la comida. Adecuada con ensaladas de frutas, helados, pasteles y repostería seca.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C



<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	630
<b>Cajas @ Palet:</b>	105 - 5 capas de 21 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x174
<b>Peso Brut</b>	Kg 809.5
<b>EAN Botella:</b>	8001335090577
<b>EAN Cajas:</b>	48001335090575
<b>SKU:</b>	BVXX13





*Gran Cuvée Tinto*



## Gran Cuvée Tinto

**TIPOLOGIA:** Vino Tranquilo

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Zonas vitivinícolas italianas.

**METODO DE PRODUCCION:** Maceración corta, prensado suave y fermentación en recipientes de acero inoxidable a temperatura controlada, para preservar los aromas naturales de la uva y obtener un vino base rico en acidez, aromas y taninos suaves.

**VARIEDAD DE UVA:** Mezcla de uvas tintas italianas.

**GRADO ALCOHOLICO:** 11% Vol - **DOSAJE:** Seco

**COLOR:** Rojo vivo.

**BOUQUET:** Vinoso y delicado en nariz, con matices de frutos rojos.

**SABOR:** Persistente, equilibrado y ligero.

**MARIDAJE:** Vino para toda la comida, excelente con platos sencillos de carne roja, asados, embutidos y quesos blandos o de curación media.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-18 °C



<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapón:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet:</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet:</b>	80x120x134
<b>Peso Brut:</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030023
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030021
<b>SKU:</b>	VNXX11



*Gran Cuvée Blanco*





## Gran Cuvée Blanco

**TIPOLOGIA:** Vino Tranquilo

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Zonas vitivinícolas italianas.

**METODO DE PRODUCCION:** Maceración corta, prensado suave y fermentación en recipientes de acero inoxidable a temperatura controlada, para preservar los aromas naturales de la uva y obtener un vino base rico en acidez, aromas y taninos suaves.

**VARIEDAD DE UVA:** Mezcla de uvas blancas italianas.

**GRADO ALCOHOLICO:** 11% Vol - **DOSAJE:** Seco

**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**BOUQUET:** Vinoso y delicado en nariz, con matices de fruta de pulpa blanca.

**SABOR:** Equilibrado y ligero, dejando una agradable sensación de limpieza y frescura.

**MARIDAJE:** Vino para toda la comida, excelente con platos a base de carnes blancas, pescado y quesos suaves o de curación media.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10 °C



<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapón:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x134
<b>Peso Brut</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030016
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030014
<b>SKU:</b>	VNXX13



*SANGIOVESE*



## SANGIOVESE

**TIPOLOGIA:** Vino Tranquilo

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Provincias de Rávena, Forlì-Cesena, Rímini y parcialmente la provincia de Bolonia.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado y maceración de las uvas para extraer color y taninos suaves. Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable con remontados frecuentes y descube (svinatura).

**VARIEDAD DE UVA:** Sangiovese

**GRADO ALCOHOLICO:** 11.5% Vol - **DOSAJE:** Seco

**COLOR:** Rojo vivo con reflejos violáceos.

**BOUQUET:** Vinoso y delicado en nariz, con matices de frutos rojos.

**SABOR:** Con cuerpo y bien equilibrado en el paladar con una frescura deliciosa; fruta negra madura en el final, notas etéreas y un retrogusto fresco y limpio.

**MARIDAJE:** Una variedad que produce un vino agradable y fácil de beber, adecuado para todas las estaciones. Marida bien con una comida tradicional como platos de pasta con salsa de carne (ragù), asados, carnes rojas a la parrilla y quesos de curación media.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-18 °C



<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapòn:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x134
<b>Peso Brut</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030030
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030038
<b>SKU:</b>	VNXX21





## *TREBBIANO*



# TREBBIANO

**TIPOLOGIA:** Vino Tranquilo

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Provincias de Rávena, Forlì-Cesena, Rímini y parcialmente la provincia de Bolonia (Región Emilia-Romaña).

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado suave y fermentación a temperatura controlada en recipientes de acero inoxidable, para preservar los aromas naturales de la uva y obtener un vino base rico en bouquet y aromas.

**VARIEDAD DE UVA:** Trebbiano

**GRADO ALCOHOLICO:** 11.5% Vol - **DOSAJE:** Seco

**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**BOUQUET:** Todavía afrutado y delicado en nariz, con matices de manzana verde.

**SABOR:** Fresco, sabroso y bien equilibrado, con un final ligeramente amargo.

**MARIDAJE:** Un vino agradable y fácil de beber, adecuado para la cocina típica de esta región: tortellini y tagliatelle con carne, quesos frescos, pescado y carnes blancas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10 °C

<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapón:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x134
<b>Peso Brut</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030047
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030045
<b>SKU:</b>	VNXX33



*MERLOT*





## MERLOT

**TIPOLOGIA:** Vino Tranquilo

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de la región del Véneto.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado y maceración de las uvas para extraer color y taninos suaves. Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable con remontados frecuentes y descube.

**VARIEDAD DE UVA:** Merlot

**GRADO ALCOHOLICO:** 12% Vol - **DOSAJE:** Seco

**COLOR:** Rojo intenso con reflejos violáceos.

**BOUQUET:** Fresco y vinoso, con notas de fruta roja madura, cereza y ligeros toques herbáceos.

**SABOR:** En boca, el sabor permanece persistente y bien equilibrado.

**MARIDAJE:** Vino para toda la comida, excelente con platos sencillos de carne roja, asados, embutidos y quesos blandos o de curación media.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-18 °C

<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapón:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x134
<b>Peso Brut</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030054
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030052
<b>SKU:</b>	VNXX41



*MONTEPULCIANO*  
*d'Abruzzo*



## MONTEPULCIANO d'Abruzzo

**TIPOLOGIA:** Vino Tranquilo

**DENOMINACION:** D.O.C.

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas cultivadas en la zona DOC que se extiende a lo largo de toda la franja costera de colinas y precordillera de la región de Abruzzos.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado y maceración prolongada de las uvas para extraer color y taninos suaves. Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable con remontados frecuentes y descube.

**VARIEDAD DE UVA:** Montepulciano

**GRADO ALCOHOLICO:** 12.5% Vol - **DOSAJE:** Seco

**COLOR:** Rojo vivo intenso con matices violáceos tendiendo a granate.

**BOUQUET:** Vinoso e intenso, recordando a la cereza, con notas de frutos rojos maduros.

**SABOR:** Vino bien equilibrado con buena estructura tánica y un final persistente y agradable.

**MARIDAJE:** Ideal con entrantes de embutidos. Primeros platos con salsa de carne. Platos principales de carnes rojas a la parrilla, brochetas de carne a la parrilla y caza. Quesos curados.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16-18 °C

<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapòn:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x134
<b>Peso Brut</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030061
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030069
<b>SKU:</b>	VNXX51





*PINOT GRIGIO delle  
Venezie*



## PINOT GRIGIO delle Venezie

**TIPOLOGIA:** Vino Tranquilo

**DENOMINACION:** D.O.C.

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de la zona DOC situada entre las regiones de Véneto, Trentino y Friuli Venecia Julia.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado suave y fermentación a temperatura controlada en recipientes de acero inoxidable, para preservar los aromas naturales de la uva y obtener un vino base rico en bouquet y aromas.

**VARIEDAD DE UVA:** Pinot Grigio

**GRADO ALCOHOLICO:** 12% Vol - **DOSAJE:** Seco

**COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**BOUQUET:** Agradablemente fresco, con notas florales y afrutadas de manzana verde y cítricos, y un ligero final almendrado.

**SABOR:** Bien equilibrado, seco y sabroso, de cuerpo medio, dejando una agradable sensación de limpieza y frescura.

**MARIDAJE:** Excelente como aperitivo; un vino para disfrutar durante toda la comida. Ideal con entrantes ligeros y primeros platos, carnes blancas, platos de pescado, quesos blandos y de curación media.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10 °C



<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapón:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x134
<b>Peso Brut</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030078
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030076
<b>SKU:</b>	VNXX63



*PRIMITIVO Puglia*





## PRIMITIVO Puglia

**TIPOLOGIA:** Vino Tranquilo

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de una zona IGT adecuada dentro de la región de Apulia.

**METODO DE PRODUCCION:** Prensado y maceración para extraer color y taninos suaves. Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable y descube. El vino reposa y se cría exclusivamente en acero inoxidable durante un corto periodo antes del embotellado.

**VARIEDAD DE UVA:** Primitivo mín. 85% y otras variedades permitidas

**GRADO ALCOHOLICO:** 13% Vol - **DOSAJE:** Seco

**COLOR:** Rojo rubí intenso con reflejos granates.

**BOUQUET:** Aroma intenso con notas de bayas pequeñas muy maduras y mermelada de ciruela.

**SABOR:** Armonioso y equilibrado, con taninos suaves y maduros; deja un agradable retrogusto de frutos rojos maduros.

**MARIDAJE:** Perfecto con entrantes de embutidos, sopas de verduras, carnes rojas y quesos de curación media. Tiene un cuerpo firme que también permite el maridaje con platos complejos de carne roja.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 18-20 °C

<b>Botella:</b>	Bordolese Standard
<b>Tapón:</b>	Tapón raso de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	600
<b>Cajas @ Palet:</b>	100 - 4 capas de 25 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x134
<b>Peso Brut</b>	Kg 742
<b>EAN Botella:</b>	8001335030085
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030083
<b>SKU:</b>	VNXX71



*Zumo de Uva Tinto - Sin  
Alcohol*



## Zumo de Uva Tinto - Sin Alcohol

**TIPOLOGIA:** Zumo de Uva Friuzzante

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Dolce Pasion

**ZONA DE PRODUCCION:** Zonas vitivinícolas italianas.

**METODO DE PRODUCCION:** El jugo obtenido directamente del prensado de las uvas es el único ingrediente del zumo "Dolce Pasion". De esta manera, todas las propiedades nutricionales importantes para la alimentación humana se mantienen intactas e inalteradas.

**VARIEDAD DE UVA:** Mezcla de uvas tintas cultivadas en Italia.

**GRADO ALCOHOLICO:** 0% Vol - **DOSAJE:** Dulce

**COLOR:** Rojo intenso.

**BOUQUET:** Notas de uvas recién prensadas, agradablemente afrutado.

**SABOR:** Dulce, aromático y ligeramente espumoso.

**MARIDAJE:** Un excelente aperitivo sin alcohol y perfecto con pasteles, tartas, repostería y ensaladas de frutas frescas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 4-6 °C

<b>Botella:</b>	Emiliana
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	630
<b>Cajas @ Palet:</b>	105 - 5 capas de 21 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x172
<b>Peso Brut</b>	Kg 809.5
<b>EAN Botella:</b>	8001335080028
<b>EAN Cajas:</b>	48001335080026
<b>SKU:</b>	SUXX11





*Zumo de Uva Blanco -  
Sin Alcohol*



## Zumo de Uva Blanco - Sin Alcohol

**TIPOLOGIA:** Zumo de Uva Friuzzante

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Dolce Pasion

**ZONA DE PRODUCCION:** Zonas vitivinícolas italianas.

**METODO DE PRODUCCION:** El jugo obtenido directamente del prensado de las uvas es el único ingrediente del zumo "Dolce Pasion". De esta manera, todas las propiedades nutricionales importantes para la alimentación humana se mantienen intactas e inalteradas.

**VARIEDAD DE UVA:** Mezcla de uvas blancas cultivadas en Italia.

**GRADO ALCOHOLICO:** 0% Vol - **DOSAJE:** Dulce

**COLOR:** Amarillo pajizo.

**BOUQUET:** Notas de uvas recién prensadas, agradablemente afrutado.

**SABOR:** Dulce, aromático y ligeramente espumoso.

**MARIDAJE:** Un excelente aperitivo sin alcohol y perfecto con pasteles, tartas, repostería y ensaladas de frutas frescas.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 4-6 °C



<b>Botella:</b>	Emiliana
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	630
<b>Cajas @ Palet:</b>	105 - 5 capas de 21 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x174
<b>Peso Brut</b>	Kg 809.5
<b>EAN Botella:</b>	8001335080011
<b>EAN Cajas:</b>	48001335080019
<b>SKU:</b>	SUXX13



*VERMUT Rojo*





## VERMUT Rojo

**TIPOLOGIA:** Vermut

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Lombardia.

**METODO DE PRODUCCION:** Mezcla de vino con alcohol, azúcares y extractos de hierbas aromáticas, según una receta exclusiva de la casa.

**VARIEDAD DE UVA:** Mezcla de uvas tintas.

**GRADO ALCOHOLICO:** 15% Vol - **DOSAJE:** Dulce

**COLOR:** Rojo ámbar.

**BOUQUET:** Equilibrado e intenso, con hierbas aromáticas, especias y toques de vainilla.

**SABOR:** Agradablemente corpulento.

**MARIDAJE:** Excelente como aperitivo, servido solo o con hielo. Ideal como base para cócteles.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10 °C



<b>Botella:</b>	Elena da 100 cl
<b>Tapòn:</b>	Tapón de rosca
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 1 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	480
<b>Cajas @ Palet:</b>	80 - 4 capas de 20 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	
<b>Peso Brut</b>	Kg
<b>EAN Botella:</b>	8001335030146
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030144
<b>SKU:</b>	VAXX11



*VERMUT Blanco*



## VERMUT Blanco

**TIPOLOGIA:** Vermut

**DENOMINACION:** Sin IGT/DOC

**MARCAS:** Cantina del Duca

**ZONA DE PRODUCCION:** Lombardia.

**METODO DE PRODUCCION:** Mezcla de vino con alcohol, azúcares y extractos de hierbas aromáticas, según una receta exclusiva de la casa.

**VARIEDAD DE UVA:** Mezcla de uvas blancas.

**GRADO ALCOHOLICO:** 15% Vol - **DOSAJE:** Dulce

**COLOR:** Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos.

**BOUQUET:** Distintivo, con matices de enebro; aromático y armonioso.

**SABOR:** Agradablemente seco, armonioso y delicado.

**MARIDAJE:** Excelente como aperitivo, servido solo o con hielo. Ideal como base para cócteles.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8-10 °C



<b>Botella:</b>	Elena da 100 cl
<b>Tapón:</b>	Tapón de rosca
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	480
<b>Cajas @ Palet:</b>	80 - 4 capas de 20 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	
<b>Peso Brut</b>	Kg
<b>EAN Botella:</b>	8001335030115
<b>EAN Cajas:</b>	48001335030115
<b>SKU:</b>	VAXX13



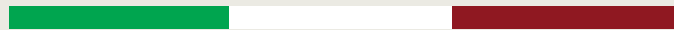


# MARANELLO WINES

*The Sparkling Company*

Viale Virgilio 58/C  
41123 Modena - Italy  
tel. +39 059 7134309  
[www.maranello.wine](http://www.maranello.wine)  
[export@maranellowines.it](mailto:export@maranellowines.it)

**100% MADE IN ITALY**



*Todos los datos técnicos son  
orientativos y están sujetos a revisión.*