

*Le vin
réchauffe le cœur des
gens !!*





L'ENTERPRISE

Maranello Wines est le fruit de la tradition et de la passion de la famille Barbieri pour la production de vin.

Fondée par Bruno Barbieri et basée à Modène, la nouvelle entreprise, Maranello Wines, est aujourd'hui spécialisée dans la production et la vente de vins effervescents sous la marque « Maranello », ainsi que de vins tranquilles sous la marque « Cantina Del Duca »..

NOTRE MISSION ET NOS VALEUR

- PASSION

S'inspirant de la passion de son fondateur, Maranello Wines produit des vins de qualité depuis de nombreuses années et est fière d'offrir une gamme parmi les plus réputées des vins italiens. Son objectif est de permettre aux amateurs de vin du monde entier de savourer un bon verre de vin à un prix accessible.

- QUALITÉ

Bien que la qualité soit toujours notre priorité absolue, nous accordons également une grande attention au choix du packaging, des canaux de vente et de distribution, ainsi que des partenaires avec lesquels nous collaborons à l'échelle mondiale.

- TERRITOIRE

Nous proposons des vins provenant des régions viticoles italiennes les plus renommées. Maranello Wines naît et opère dans la riche et fertile campagne d'Émilie-Romagne, d'où proviennent de nombreux produits italiens célèbres, comme le fromage Parmigiano Reggiano, les tagliatelle et les tortellini, le vinaigre balsamique, le Lambrusco, etc.

- ORIENTATION VERS LE MARCHÉ

Maranello Wines surveille attentivement les marchés et répond avec soin aux exigences spécifiques, en adaptant sa sélection de produits à chaque client, tout en restant fidèle à ses origines et à la tradition œnologique italienne.

- EXPÉRIENCE

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

NOTRE OFFRE

La culture de la vigne en Italie est fragmentée et répartie entre des milliers de petits vignobles. En collaborant avec des coopératives de producteurs sélectionnées, Maranello Wines distribue une large gamme de vins italiens provenant de différentes zones géographiques.

Œnothèque

	Pag
Effervescents GOLD	4
Effervescents Exagone	12
Effervescents Maranello	18
Lambrusco	32
Vins Aromatisés	38
Vins Cantina del Duca	42
Vermouth	58
Jus de raisin zéro alcool	62

*PROSECCO Vin
effervescent GOLD*



PROSECCO Vin effervescent GOLD

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: D.O.C.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant de la zone DOC Prosecco située dans le Triveneto.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: Glera min. 85% et autres variétés autorisées.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11% Vol - **DOSAGE:** Extra Dry

COULEUR: jaune paille aux reflets verts éclatants, brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: frais, fruité, équilibré, avec une bonne acidité.

GOÛT: bien équilibré, délicat et doté d'un agréable arrière-goût.

ACCORDS METS-VINE: excellent en apéritif ou avec des entrées, des plats de poisson et des mets délicats.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Collina
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x172
Poids brut:	Kg 702
EAN Bouteille:	8001335091000
EAN Cartons:	48001335091008
UGS:	VSX103



MOSCATO Vin
Effervescent GOLD



MOSCATO Vin Effervescent GOLD

TYPOLOGIE: Vin Mousseux de Qualité Aromatique

APPELLATION: Vin de cépage

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant des régions du Piémont, de Vénétie et d'Émilie-Romagne

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat), dans le respect des temps minimums de permanence prévus pour les vins effervescents V.S.Q.A. L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et exalter les arômes et fragrances des raisins sélectionnés

CÉPAGE: Muscat

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 8,5% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: Jaune paille brillant. Perlage fin et persistant

BOUQUET: intenso e delicato bouquet de fleurs, de fruits blancs et de vanille.

GOÛT: persistant, doux, fruité et laisse un agréable arrière-goût en constante évolution.

ACCORDS METS-VINE: excellent comme apéritif et en accompagnement de desserts à base de crèmes, gâteaux et biscuits.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Collina
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x172
Poids brut:	Kg 702
EAN Bouteille:	8001335090997
EAN Cartons:	48001335090995
UGS:	VSXX83



Vin effervescent BRUT
GOLD



Vin effervescent BRUT GOLD

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant des régions de Vénétie et d'Émilie-Romagne.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: raisins blancs adaptés à l'élaboration de vins effervescents et en particulier Trebbiano et Garganega.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11% Vol - **DOSAGE:** Brut

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: notes olfactives intenses et délicates de fleurs d'acacia, fruits blancs et pomme.

GOÛT: caractérisé par des fragrances intenses et délicates de fleurs d'acacia, de fruits blancs et de pomme, avec des notes en constante évolution mais toujours bien équilibrées.

ACCORDS METS-VINE: parfait comme apéritif, il est idéal avec des premiers plats délicats, du poisson, des viandes blanches et des fromages, mais aussi avec des mets épicés grâce à sa belle acidité et sa fraîcheur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Collina
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x172
Poids brut:	Kg 702
EAN Bouteille:	8001335090515
EAN Cartons:	48001335090513
UGS:	VSXX93



Vin effervescent
SWEET GOLD



Vin effervescent SWEET GOLD

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant des régions de Vénétie et d'Émilie-Romagne.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: raisins blancs adaptés à la prise de mousse et en particulier Trebbiano et Garganega.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 10% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant

BOUQUET: persistant, agréablement doux, équilibré avec une bonne acidité et caractérisé par des notes d'amande et de fruits blancs.

GOÛT: caractérisé par des fragrances intenses et délicates de fruits doux, avec des notes en constante évolution mais toujours bien équilibrées.

ACCORDS METS-VINE: idéal avec les desserts, la pâtisserie sèche et comme apéritif en général.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335090492
EAN Cartons:	48001335090490
UGS:	VSXX73



*PROSECCO Vin
effervescent Exagone*



PROSECCO Vin effervescent Exagone

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: D.O.C.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant de la zone DOC Prosecco située dans la région du Triveneto (Frioul - Vénétie - Trentin)

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: Glera min. 85% et autres variétés autorisées

DEGRÉ ALCOLIQUE: 11,5% Vol - **DOSAGE:** Extra Dry

COULEUR: jaune paille aux reflets verts vifs et brillants. Perlage fin et persistant

BOUQUET: frais, fruité, équilibré, avec une belle acidité.

GOÛT: bien équilibré, délicat et avec un agréable arrière-goût

ACCORDS METS-VINE: excellent en apéritif ou avec des hors-d'œuvre, des plats de poisson et des mets délicats.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 4-6 °C



Bouteille:	Exagone
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x172
Poids brut:	Kg 748
EAN Bouteille:	8003295015621
EAN Cartons:	
UGS:	VSXX63Y5



MILLESIMATO
Vin Effervescent Blanc
Exagone



MILLESIMATO Vin Effervescent Blanc Exagone

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: raisins blancs adaptés à la prise de mousse et en particulier Trebbiano et Garganega.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11% Vol - **DOSAGE:** Extra Dry

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: piacevolmente intenso, fruttato e floreale con profumi di mela. ~ Agréablement intense, fruité et floral avec des arômes de pomme.

GOÛT: de belle intensité, fruité et floral, avec des fragrances de pomme.

ACCORDS METS-VINE: excellent comme apéritif ou avec des entrées, des plats de poisson et des mets délicats.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 4-6 °C



Bouteille:	Exagone
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x172
Poids brut:	Kg 748
EAN Bouteille:	8003295015614
EAN Cartons:	
UGS:	VSXX43Y1



MILLESIMATO
Vin Effervescent Rosé
Exagone



MILLESIMATO Vin Effervescent Rosé Exagone

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant des régions de Vénétie

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: Raisins rouges destinés à l'élaboration de vins effervescents, d'un seul millésime, notamment Merlot et Raboso

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11% Vol - **DOSAGE:** Extra Dry

COULEUR: rose brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: notes olfactives intenses et délicates de fruits mûrs.

GOÛT: persistant, avec des notes de fruits rouges et des sensations légèrement douces.

ACCORDS METS-VINE: parfait à l'apéritif, il est idéal avec des plats délicats, poissons, viandes blanches et fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 4-6 °C

Bouteille:	Exagone
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x172
Poids brut:	Kg 748
EAN Bouteille:	8003295015027
EAN Cartons:	
UGS:	VSXX42Y1



*PROSECCO Vin
effervescent*



PROSECCO Vin effervescent

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: D.O.C.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant de la zone DOC Prosecco située dans la région du Triveneto (Frioul – Vénétie – Trentin)

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: Glera min. 85% et autres variétés autorisées

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11% Vol - **DOSAGE:** Extra Dry

COULEUR: jaune paille aux reflets verts vifs et brillants. Perlage fin et persistant

BOUQUET: frais, fruité, équilibré, avec une belle acidité.

GOÛT: bien équilibré, délicat et avec un agréable arrière-goût

ACCORDS METS-VINE: excellent en apéritif ou avec des hors-d'œuvre, des plats de poisson et des mets délicats.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Collina
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	576
Cartons @ Palette:	96 - 6 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x206
Poids brut:	Kg 838
EAN Bouteille:	8001335090447
EAN Cartons:	48001335043106
UGS:	VSXX63



*MOSCATO Vin
Effervescent*



MOSCATO Vin Effervescent

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: Vin de cépage

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant des régions du Piémont, de la Vénétie et de l'Émilie-Romagne.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: Muscat

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 9,5% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant

BOUQUET: fragrances intenses et délicates de fleurs, de fruits blancs et de vanille, avec des notes en constante évolution mais toujours bien équilibrées.

GOÛT: persistant, doux, fruité et laisse un agréable arrière-goût en constante évolution.

ACCORDS METS-VINE: excellent comme apéritif et en accompagnement de desserts à base de crèmes, tartes et biscuits.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Collina
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	576
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x203
Poids brut:	Kg 838
EAN Bouteille:	8001335091024
EAN Cartons:	48001335091022
UGS:	VSXX53



*MILLESIMATO Vin
Effervescent Blanc*



MILLESIMATO Vin Effervescent Blanc

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: raisins blancs adaptés à la prise de mousse et en particulier Trebbiano et Garganega.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11,5% Vol - **DOSAGE:** Extra Dry

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: piacevolmente intenso, fruttato e floreale con profumi di mela. ~ Agréablement intense, fruité et floral avec des arômes de pomme.

GOÛT: de belle intensité, fruité et floral, avec des fragrances de pomme.

ACCORDS METS-VINE: excellent comme apéritif ou avec des entrées, des plats de poisson et des mets délicats.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Flute
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x176_5
Poids brut:	Kg 714
EAN Bouteille:	8001335090607
EAN Cartons:	48001335090605
UGS:	VSXX43



MILLESIMATO Vin
Effervescent Rosé



MILLESIMATO Vin Effervescent Rosé

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant des régions de Vénétie

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: Raisins rouges destinés à l'élaboration de vins effervescents, d'un seul millésime, notamment Merlot et Raboso

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11,5% Vol - **DOSAGE:** Extra Dry

COULEUR: rose brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: notes olfactives intenses et délicates de fruits mûrs.

GOÛT: persistant, avec des notes de fruits rouges et des sensations légèrement douces.

ACCORDS METS-VINE: parfait à l'apéritif, il est idéal avec des plats délicats, poissons, viandes blanches et fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Flute
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x176_5
Poids brut:	Kg 714
EAN Bouteille:	8001335090614
EAN Cartons:	48001335090612
UGS:	VSXX42



Vin effervescent BRUT



Vin effervescent BRUT

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: unes provenant des régions de Vénétie et d'Émilie-Romagne.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: raisins blancs adaptés à la vinification effervescente et en particulier Trebbiano et Garganega

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11,5% Vol - **DOSAGE:** Brut

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: notes olfactives intenses et délicates de fleurs d'acacia, fruits blancs et pomme.

GOÛT: caractérisé par des fragrances intenses et délicates de fleurs d'acacia, de fruits blancs et de pomme, avec des notes en constante évolution mais toujours bien équilibrées.

ACCORDS METS-VINE: parfait comme apéritif, il est idéal avec des entrées délicates, du poisson, des viandes blanches et des fromages, mais également avec des plats épicés grâce à sa belle acidité et sa fraîcheur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335090461
EAN Cartons:	48001335090469
UGS:	VSXX13



Vin effervescent DEMI-SEC



Vin effervescent DEMI-SEC

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: raisins blancs adaptés à l'effervescence et en particulier Trebbiano et Garganega.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 10,5% Vol - **DOSAGE:** Demi-sec

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: bouquet intense et délicat de pommes mûres et de fleurs des champs, toujours parfaitement équilibré.

GOÛT: caractérisé par des fragrances intenses et délicates de pommes mûres et de fleurs des champs, toujours bien équilibré.

ACCORDS METS-VINE: parfait comme apéritif, il est idéal avec des entrées délicates, du poisson, des viandes blanches et des fromages. Excellent également avec des fruits et des desserts.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335090478
EAN Cartons:	48001335090476
UGS:	VSXX23



Vin effervescent
SWEET



Vin effervescent SWEET

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: uvre provenant des régions de Vénétie et d'Émilie-Romagne.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat). L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: raisins blancs adaptés à l'élaboration de vins effervescents, notamment Trebbiano et Garganega.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 10% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: persistant, agréablement doux, équilibré avec une bonne acidité et caractérisé par des notes d'amande et de fruits blancs.

GOÛT: caractérisé par des fragrances intenses et délicates de fruits doux, avec des notes en constante évolution mais toujours bien équilibrées.

ACCORDS METS-VINE: idéal avec les desserts, la pâtisserie sèche et comme apéritif en général.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C



Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335090485
EAN Cartons:	48001335090483
UGS:	VSXX33



*LAMBRUSCO Emilia
Blanc*



LAMBRUSCO Emilia Blanc

TYPOLOGIE: Vin Pétillant

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: raisins provenant de la zone géographique dénommée Emilie, située entre les provinces de Modène, Reggio d'Émilie, Bologne, Parme et Plaisance.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Vinification en blanc avec séparation immédiate des peaux. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat), où se forme le dioxyde de carbone tout en exaltant les notes aromatiques et fruitées. L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver les arômes et les fragrances des raisins.

CÉPAGE: Lambrusco qualité Marani, Maestri, Salamino et autres qualités autorisées dans la mesure minimale de 85% et pour le reste d'autres variétés admises par le cahier des charges.

DEGRÉ ALCOLIQUE: 8% Vol - **DOSAGE:** Moelleux

COULEUR: blanc brillant avec des reflets jaunes.

BOUQUET: fruitée avec des notes florales

GOÛT: frais et caractéristique, goût fruité bien équilibré.

ACCORDS METS-VINE: excellent comme apéritif, il se marie très bien avec les viandes blanches, les plats à base de poisson et les salades vertes. Parfait également avec les desserts et les biscuits secs.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 °C

Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335090096
EAN Cartons:	48001335090094
UGS:	VFXX13



LAMBRUSCO Emilia
Rosé



LAMBRUSCO Emilia Rosé

TYPOLOGIE: Vin Pétillant

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: raisins provenant de la zone géographique dénommée Emilia située entre les provinces de Modène, Reggio Emilia, Bologne, Parme et Plaisance.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Vinification en rouge avec une courte macération sur les peaux pour extraire la couleur et les tanins. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat), qui développe le dioxyde de carbone et exalte les notes aromatiques et fruitées. L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver les saveurs et les arômes des raisins.

CÉPAGE: Lambrusco qualité Marani, Maestri, Salamino et autres qualités autorisées dans une proportion minimale de 85%, le reste provenant d'autres variétés autorisées par le cahier des charges.

DEGRÉ ALCOLIQUE: 8% Vol - **DOSAGE:** Moelleux

COULEUR: rose brillant.

BOUQUET: La mousse est légèrement rosée et agréablement pétillante, le bouquet est frais et fruité.

GOÛT: frais, souple, rond, avec un bon équilibre entre la douceur et l'acidité caractéristique des raisins.

ACCORDS METS-VINE: excellent comme apéritif, il s'accorde très bien avec les classiques des pâtes italiennes, la pizza et les viandes blanches, mais également avec les plats épicés grâce à sa saveur fraîche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 °C



Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335090119
EAN Cartons:	48001335090117
UGS:	VFXX12



*LAMBRUSCO Emilia
Rouge*



LAMBRUSCO Emilia Rouge

TYPOLOGIE: Vin Pétillant

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: raisins provenant de la zone géographique dénommée Émilie, située entre les provinces de Modène, Reggio d'Émilie, Bologne, Parme et Plaisance.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Vinification en rouge avec macération sur les peaux pour extraire la couleur et les tanins. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat), qui développe le gaz carbonique et exalte les notes aromatiques et fruitées. Le processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver les saveurs et les fragrances des raisins.

CÉPAGE: Lambrusco qualité Marani, Maestri, Salamino et autres qualités autorisées dans la proportion minimale de 85% et pour le reste d'autres variétés autorisées par le cahier des charges.

DEGRÉ ALCOLIQUE: 8% Vol - **DOSAGE:** Moelleux

COULEUR: rosso brillante.

BOUQUET: fruité avec des notes florales et de fruits rouges.

GOÛT: frais, moelleux, rond, avec un bon équilibre entre la douceur et l'acidité caractéristique des raisins.

ACCORDS METS-VINE: vin « pour tout repas », il est idéal avec des plats savoureux ou épicés grâce à son acidité et sa fraîcheur. Parfait avec des pâtes à la sauce bolognaise, risottos, tortellini, lasagnes, viande bouillie, charcuterie et fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 °C

Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335090072
EAN Cartons:	48001335090070
UGS:	VFXX11



FRAGOLINO Blanc
Pétillant



FRAGOLINO Blanc Pétillant

TYPOLOGIE: Boissons & Cocktails

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: cuvée région Vénétie.

MÉTHODE DE PRODUCTION: boisson effervescente élaborée avec du vin mousseux, du vin, du sucre et des arômes. Le vin effervescent, obtenu par seconde fermentation en autoclave (Méthode Charmat), est assemblé à tous les autres ingrédients selon une recette originale.

CÉPAGE: assemblage de raisins blancs italiens.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 10% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: blanc brillant avec des reflets jaunes.

BOUQUET: fruité et aromatique avec une forte note de fraise.

GOÛT: saveur douce, avec une note persistante de fraise.

ACCORDS METS-VINE: boisson fraîche et désaltérante, idéale pour toute occasion festive et conviviale. Parfaits avec les hors-d'œuvre et les desserts en fin de repas. Adapté aux salades de fruits, glaces, gâteaux et pâtisseries sèches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335090577
EAN Cartons:	48001335090575
UGS:	BVXX13



FRAGOLINO Rosso
Pétillant



FRAGOLINO Rosso Pétillant

TYPOLOGIE: Boissons & Cocktails

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: cuvée zone Vénétie.

MÉTHODE DE PRODUCTION: boisson pétillante élaborée avec du vin effervescent, du vin, du sucre et des arômes. Le vin effervescent, obtenu par seconde fermentation en autoclave (Méthode Charmat), est assemblé avec tous les autres ingrédients selon une recette originale.

CÉPAGE: assemblage de raisins rouges italiens.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 10% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: rosé pourpre aux reflets de fraise.

BOUQUET: fruitée et aromatique avec une forte note de fraise.

GOÛT: saveur douce, avec une note persistante de fraise.

ACCORDS METS-VINE: Boisson fraîche et désaltérante, idéale pour toute occasion festive ou conviviale. Parfait avec des entrées et des desserts en fin de repas. Idéal pour les salades de fruits, les glaces, les gâteaux et les pâtisseries sèches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335090560
EAN Cartons:	48001335090568
UGS:	BVXX11



Gran Cuvée Blanc



Gran Cuvée Blanc

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: zones viticoles italiennes.

MÉTHODE DE PRODUCTION: courte macération et pressurage délicat, puis fermentation en cuves inox à température contrôlée pour préserver les arômes naturels des raisins et obtenir un vin de base riche en acidité, aux parfums intenses et aux tanins souples.

CÉPAGE: assemblage de raisins blancs italiens.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: jaune paille avec des reflets verdâtres.

BOUQUET: au nez il est vineux et délicat avec des senteurs de fruits blancs.

GOÛT: équilibré et léger, il laisse une agréable sensation de netteté et de fraîcheur.

ACCORDS METS-VINE: vin à déguster "tout au long du repas", excellent avec des plats à base de viandes blanches, poisson et fromages doux et mi-affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 °C

Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030016
EAN Cartons:	48001335030014
UGS:	VNXX13



Gran Cuvée Rosso



Gran Cuvée Rosso

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: zones viticoles italiennes.

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressage et macération des raisins pour extraire la couleur et les tanins souples. Fermentation à température contrôlée en cuves inox avec remontages fréquents et décuvage.

CÉPAGE: assemblage de raisins rouges italiens.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: rosso vivace □ rouge vif

BOUQUET: au nez, il est vineux et délicat avec des senteurs de fruits rouges.

GOÛT: saveur persistante, équilibrée et légère.

ACCORDS METS-VINE: vin à déguster "tout au long du repas", excellent avec des plats simples de viande rouge, rôti, charcuterie, fromages tendres et mi-affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16–18 °C



Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030023
EAN Cartons:	48001335030021
UGS:	VNXX11



TREBBLANO
Rubicone



TREBBIANO Rubicone

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: provinces de Ravenne, Forlì-Cesena, Rimini et en partie dans la province de Bologne (Région Émilie-Romagne)

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressurage doux et fermentation en cuves d'acier à température contrôlée pour préserver les arômes naturels des raisins et obtenir un vin de base riche en bouquets et arômes.

CÉPAGE: Trebbiano

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11,5% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: jaune paille aux reflets verdoyants.

BOUQUET: au nez, il reste fruité et délicat avec des senteurs de pomme verte.

GOÛT: frais, savoureux et bien équilibré avec un arrière-goût légèrement amer.

ACCORDS METS-VINE: un vin agréable, facile à boire, idéal pour la cuisine typique de cette région, tortellini et tagliatelles à la viande, fromages frais, poisson et viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 °C



Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030047
EAN Cartons:	48001335030045
UGS:	VNXX33



Sangiovese Rubicone



Sangiovese Rubicone

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: provinces de Ravenne, Forlì-Cesena, Rimini et en partie dans la province de Bologne.

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressage et macération des raisins pour extraire la couleur et les tanins souples. Fermentation à température contrôlée en cuves inox avec remontages fréquents et décuvage.

CÉPAGE: Sangiovese

DEGRÉ ALCOLIQUE: 11,5% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: rouge vif aux reflets violacés.

BOUQUET: au nez, il est vineux et délicat avec des senteurs de fruits rouges.

GOÛT: corsé et bien équilibré en bouche avec une délicieuse fraîcheur. Fruits noirs mûrs en arrière-goût, notes éthérées, avec une finale fraîche et nette.

ACCORDS METS-VINE: vin issu d'un cépage agréable, facile à boire, adapté à toutes les saisons. Il s'accorde parfaitement avec un repas traditionnel tel que des pâtes à la sauce bolognaise, des rôtis, des viandes rouges grillées et des fromages affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16-18 °C

Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030030
EAN Cartons:	48001335030038
UGS:	VNXX21



MERLOT Veneto



MERLOT Veneto

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant de la région Vénétie

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressurage et macération des raisins pour extraire la couleur et les tanins souples. Fermentation à température contrôlée en cuves inox avec remontages fréquents et décuvage

CÉPAGE: Merlot

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: Rouge intense aux reflets violets

BOUQUET: frais et vineux avec des senteurs de fruits rouges mûrs, de cerise et de légères notes herbacées.

GOÛT: Sur le palais demeure un goût persistant et bien équilibré

ACCORDS METS-VINE: Vin à boire « tout au long du repas », excellent avec des plats simples de viande rouge, rôti, charcuterie, fromages tendres et moyennement affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16-18 °C

Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030054
EAN Cartons:	48001335030052
UGS:	VNXX41



*Montepulciano
d'Abruzzo*



Montepulciano d'Abruzzo

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: D.O.C.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: raisins cultivés dans la zone DOC qui s'étend sur toute la bande de collines côtières et de piémont de la région des Abruzzes

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressage et longue macération des raisins pour extraire la couleur et les tanins soyeux. Fermentation à température contrôlée en cuves inox avec remontages fréquents et décuvage

CÉPAGE: Montepulciano

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 12,5% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: Rouge vif intense avec des nuances violacées tendant vers le grenat.

BOUQUET: vineux, intense, évoquant la cerise, avec des notes de fruits rouges mûrs.

GOÛT: Vin bien équilibré, doté d'une belle structure tannique, avec une finale persistante et agréable

ACCORDS METS-VINE: idéal pour les charcuteries en entrée. Plats de pâtes avec sauce à la viande. Plats principaux à base de viandes rouges grillées, brochettes d'agneau, gibier. Fromages affinés.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16-18 °C



Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030061
EAN Cartons:	48001335030069
UGS:	VNXX51



*Pinot Grigio delle
Venezie*



Pinot Grigio delle Venezie

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: D.O.C.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant de la zone DOC située entre les régions de Vénétie, Trentin et Frioul-Vénétie Julienne

MÉTHODE DE PRODUCTION: pressurage doux et fermentation en cuves d'acier à température contrôlée pour préserver les arômes naturels des raisins et obtenir un vin de base riche en bouquets et arômes

CÉPAGE: Pinot Grigio

DEGRÉ ALCOLIQUE: 12% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: Jaune paille aux reflets verdâtres

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

GOÛT: Bien équilibré, sec et savoureux, de corps moyen, il laisse une agréable sensation de netteté et de fraîcheur.

ACCORDS METS-VINE: Excellent en apéritif, c'est un vin qui accompagne tout le repas. Idéal avec des entrées légères et des pâtes, viandes blanches, plats de poisson, fromages tendres et mi-affinés

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 8-10 °C



Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030078
EAN Cartons:	48001335030076
UGS:	VNXX63



Primitivo Puglia



Primitivo Puglia

TYPOLOGIE: Vin Tranquille

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant de la zone IGT de prédilection, située sur le territoire de la région des Pouilles.

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et macération pour extraire la couleur et les tanins souples. Fermentation à température contrôlée en cuves d'acier et décuage. Le vin repose et s'affine exclusivement en acier pendant une courte période avant la mise en bouteille.

CÉPAGE: Primitivo min. 85% et autres cépages autorisés

DEGRÉ ALCOLIQUE: 13% Vol - **DOSAGE:** Sec

COULEUR: Rouge rubis intense aux reflets grenat

BOUQUET: arôme intense avec des notes de petits fruits très mûrs et de confiture de prunes

GOÛT: En bouche harmonieux, équilibré avec des tanins souples et mûrs, laisse un agréable arrière-goût de fruits rouges mûrs

ACCORDS METS-VINE: Parfait avec des charcuteries en entrée, des soupes de légumes, des viandes rouges et des fromages mi-affinés. Il possède un corps soutenu, qui peut également être associé à des plats complexes de viandes rouges.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 18-20 °C

Bouteille:	Bordolese Standard
Bouchon:	Bouchon cylindrique en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	600
Cartons @ Palette:	100 - 4 couches de 25 cartons
Dimensions:	80x120x134
Poids brut:	Kg 742
EAN Bouteille:	8001335030085
EAN Cartons:	48001335030083
UGS:	VNXX71



VERMOUTH Blanc



VERMOUTH Blanc

TYPOLOGIE: Vermouth

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: Lombardie

MÉTHODE DE PRODUCTION: mélange de vin avec de l'alcool, des sucres et des extraits à base d'herbes aromatiques, selon une recette exclusive de la maison.

CÉPAGE: assemblage de raisins blancs.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 15% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: jaune paille clair avec des reflets verdâtres.

BOUQUET: caractéristique avec des notes de genévrier, aromatique et harmonieux.

GOÛT: agréablement sec, harmonieux et délicat.

ACCORDS METS-VINE: excellent pour les apéritifs, servi pur ou sur glace. Idéal comme base pour cocktails.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Elena da 100 cl
Bouchon:	Capsule à vis
Cartons da:	6 bouteilles de 1 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 4 couches de 20 cartons
Dimensions:	
Poids brut:	Kg
EAN Bouteille:	8001335030115
EAN Cartons:	48001335030115
UGS:	VAXX13



VERMOUTH Rouge



VERMOUTH Rouge

TYPOLOGIE: Vermouth

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: CANTINA DEL DUCA

ZONE DE PRODUCTION: Lombardie.

MÉTHODE DE PRODUCTION: mélange de vin avec de l'alcool, des sucres et des extraits à base de plantes aromatiques, selon une recette exclusive de la maison.

CÉPAGE: assemblage de raisins rouges.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 15% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: rosé ambré.

BOUQUET: bien équilibré et intense avec des herbes et épices aromatiques et des notes de vanille.

GOÛT: gradablement corsé.

ACCORDS METS-VINE: excellent pour les apéritifs, servi pur ou sur glace. Idéal comme base pour cocktails.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Elena da 100 cl
Bouchon:	Capsule à vis
Cartons da:	6 bouteilles de 1 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 4 couches de 20 cartons
Dimensions:	
Poids brut:	Kg
EAN Bouteille:	8001335030146
EAN Cartons:	48001335030144
UGS:	VAXX11



*Jus de Raisin Blanc -
Sans Alcool*



Jus de Raisin Blanc - Sans Alcool

TYPOLOGIE: Jus de Raisin Pétillant

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: DOLCE PASION

ZONE DE PRODUCTION: Zones viticoles italiennes

MÉTHODE DE PRODUCTION: Le jus provenant directement du pressurage du raisin est l'unique ingrédient du jus "Dolce Pasion". De cette manière, toutes les propriétés nutritionnelles, importantes pour l'alimentation humaine, sont maintenues intactes et inaltérées.

CÉPAGE: assemblage de raisins blancs cultivés en Italie.

DEGRÉ ALCOLIQUE: 0% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: Jaune paille

BOUQUET: saveur de raisin fraîchement pressé, agréablement fruitée.

GOÛT: doux, aromatique et légèrement pétillant.

ACCORDS METS-VINE: est un excellent apéritif sans alcool et se marie parfaitement avec les gâteaux, tartes, pâtisseries et salades de fruits frais.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C



Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335080028
EAN Cartons:	48001335080026
UGS:	SUXX13



*Jus de Raisin Rouge -
Zéro Alcool*



Jus de Raisin Rouge - Zéro Alcool

TYPOLOGIE: Jus de Raisin Pétillant

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: DOLCE PASION

ZONE DE PRODUCTION: Zones viticoles italiennes

MÉTHODE DE PRODUCTION: Le jus provenant directement du pressurage du raisin est l'unique ingrédient du jus "Dolce Pasion". De cette manière, toutes les propriétés nutritionnelles, importantes pour l'alimentation humaine, sont maintenues intactes et inaltérées.

CÉPAGE: assemblage de raisins rouges cultivés en Italie.

DEGRÉ ALCOLIQUE: 0% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: Rouge intense

BOUQUET: saveur de raisin fraîchement pressé, agréablement fruité.

GOÛT: doux, aromatique et légèrement pétillant.

ACCORDS METS-VINE: est un excellent apéritif sans alcool et se marie parfaitement avec les gâteaux, les tartes, les pâtisseries et les salades de fruits frais.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Emiliana
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	630
Cartons @ Palette:	105 - 5 couches de 21 cartons
Dimensions:	80x120x174
Poids brut:	Kg 809.5
EAN Bouteille:	8001335080028
EAN Cartons:	48001335080026
UGS:	SUXX11



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



*Toutes les données techniques sont
indicatives et peuvent être mises à jour*