

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

