

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

