

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



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:	8001335090461
EAN Cajas:	48001335090469
SKU:	VSXX13



Città di Maranello