

Spumante BRUT

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: Senza IGT/DOC

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

VITIGNO: uve bianche adatte alla spumantizzazione ed in particolare Trebbiano e Garganega

GRADO ALCOL: 11,5% Vol - **DOSAGGIO:** Brut

COLORE: giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: profumi intensi e delicati di fiori di acacia, frutta bianca e mela.

SAPORE: caratterizzato da fragranze intense e delicate di fiori d'acacia, frutta bianca e mela, con note in continua evoluzione ma sempre ben equilibrate.

ABBINAMENTO: perfetto come aperitivo, è ideale con primi delicati piatti, pesce, carni bianche e formaggi, ma anche con cibi piccanti grazie alla sua buona acidità e freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C



Bottiglia:	Emiliana
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	630
Casse @ Pallet:	105 - n. 5 piani da 21 casse
Dimensione Pallet	80x120x174
Peso Lordo	Kg 809.5
EAN Bottiglia:	8001335090461
EAN Cassa:	48001335090469
Codice	VSXX13

