

Espumoso DEMI-SEC

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: 10.5% Vol - **DOSAJE:** Demi Sec

COLOR: Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

BOUQUET: Aromas intensos y delicados de manzanas maduras y flores silvestres, siempre bien equilibrados.

SABOR: Caracterizado por aromas intensos y delicados de manzanas maduras y flores silvestres, siempre bien equilibrados.

MARIDAJE: Perfecto como aperitivo; ideal con primeros platos delicados, pescado, carnes blancas y quesos. También excelente con frutas y postres.

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:	8001335090478
EAN Cajas:	48001335090476
SKU:	VSXX23

