

Vin effervescent DEMI-SEC

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

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 d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: raisins blancs adaptés à l'effervescence et en particulier Trebbiano et Garganega.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 10,5% Vol - **DOSAGE:** Demi-sec

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: bouquet intense et délicat de pommes mûres et de fleurs des champs, toujours parfaitement équilibré.

GOÛT: caractérisé par des fragrances intenses et délicates de pommes mûres et de fleurs des champs, toujours bien équilibré.

ACCORDS METS-VINE: parfait comme apéritif, il est idéal avec des entrées délicates, du poisson, des viandes blanches et des fromages. Excellent également avec des fruits et des desserts.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °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:	8001335090478
EAN Cartons:	48001335090476
UGS:	VSXX23

