

Espumoso SWEET

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% Vol - **DOSAJE:** Dulce

COLOR: Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

BOUQUET: Persistente, agradablemente dulce y equilibrado, con buena acidez y notas de almendra y frutas de pulpa blanca.

SABOR: Caracterizado por aromas intensos y delicados de fruta dulce, con notas en constante evolución que permanecen bien equilibradas.

MARIDAJE: Ideal con postres, repostería seca y como aperitivo en general.

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:	8001335090485
EAN Cajas:	48001335090483
SKU:	VSXX33

