

Vin effervescent SWEET

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: Sans IGT/DOC

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: uvre provenant des régions de Vénétie et d'Émilie-Romagne.

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'élaboration de vins effervescents, notamment Trebbiano et Garganega.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 10% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: persistant, agréablement doux, équilibré avec une bonne acidité et caractérisé par des notes d'amande et de fruits blancs.

GOÛT: caractérisé par des fragrances intenses et délicates de fruits doux, avec des notes en constante évolution mais toujours bien équilibrées.

ACCORDS METS-VINE: idéal avec les desserts, la pâtisserie sèche et comme apéritif en général.

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:	8001335090485
EAN Cartons:	48001335090483
UGS:	VSXX33

