

## Spumante SWEET

**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:** 10% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

**COLORE:** giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

**PROFUMO:** persistente, piacevolmente dolce, equilibrato con una buona acidità e caratterizzato da note di mandorla e frutti bianchi.

**SAPORE:** caratterizzato da fragranze intense e delicate di frutta dolce, con note in costante evoluzione ma sempre ben equilibrate.

**ABBINAMENTO:** ideale con desserts, pasticceria secca e come aperitivo in generale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C



<b>Bottiglia:</b>	Emiliana
<b>Chiusura:</b>	Fungo Sughero
<b>Casse da:</b>	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
<b>Bottiglie @ Pallet</b>	630
<b>Casse @ Pallet:</b>	105 - n. 5 piani da 21 casse
<b>Dimensione Pallet</b>	80x120x174
<b>Peso Lordo</b>	Kg 809.5
<b>EAN Bottiglia:</b>	8001335090485
<b>EAN Cassa:</b>	48001335090483
<b>Codice</b>	VSXX33

