

## MILLESIMATO Espumoso Rosado

**TIPOLOGIA:** Vino Espumoso

**DENOMINACION:** I.G.T.

**MARCAS:** Maranello

**ZONA DE PRODUCCION:** Uvas de la región del Véneto.

**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 tintas aptas para espumosos, de una sola añada, en particular Merlot y Raboso

**GRADO ALCOHOLICO:** 11.5% Vol - **DOSAJE:** Extra Dry

**COLOR:** Rosado brillante. Perlaje fino y persistente.

**BOUQUET:** Aromas intensos y delicados de fruta madura.

**SABOR:** Persistente, con notas de frutos rojos y sensaciones ligeramente dulces.

**MARIDAJE:** Perfecto como aperitivo; ideal con primeros platos delicados, pescado, carnes blancas y quesos.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8 °C



**Botella:** Flute

**Tapón:** Tapón seta de corcho

**Cajas de:** 6 botellas de 0,75 L

**Bottellas @ Palet** 480

**Cajas @ Palet:** 80 - 5 capas de 16 cajas

**Dimensiones Palet** 80x120x176\_5'

**Peso Brut** Kg 714

**EAN Botella:** 8001335090614

**EAN Cajas:** 48001335090612

**SKU:** VSXX42

