

MILLESIMATO Espumoso Rosdo

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. Perlage 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

