

MILLESIMATO Vin Effervescent Rosé

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant des régions de Vénétie

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 exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: Raisins rouges destinés à l'élaboration de vins effervescents, d'un seul millésime, notamment Merlot et Raboso

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11,5% Vol - **DOSAGE:** Extra Dry

COULEUR: rose brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: notes olfactives intenses et délicates de fruits mûrs.

GOÛT: persistant, avec des notes de fruits rouges et des sensations légèrement douces.

ACCORDS METS-VINE: parfait à l'apéritif, il est idéal avec des plats délicats, poissons, viandes blanches et fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Flute
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x176_5
Poids brut:	Kg 714
EAN Bouteille:	8001335090614
EAN Cartons:	48001335090612
UGS:	VSXX42

