

## MILLESIMATO Spumante Rosé

**TIPOLOGIA:** Vino Spumante

**DENOMINAZIONE:** I.G.T.

**MARCA:** MARANELLO

**AREA DI PRODUZIONE:** Uve provenienti dalle regioni di Veneto

**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 rosse vocate alla spumantizzazione, di una singola annata, in particolare Merlot e Raboso

**GRADO ALCOL:** 11,5% Vol - **DOSAGGIO:** Extra Dry

**COLORE:** rosa brillante. Perlage fine e persistente.

**PROFUMO:** profumi intensi e delicati di frutto maturo.

**SAPORE:** persistente, con note di frutti rossi e sensazioni leggermente dolci.

**ABBINAMENTO:** perfetto come aperitivo, è ideale con primi piatti delicati, pesce, carni bianche e formaggi.

**TEMPERATUA DI SERVIZIO:** 6-8 °C



**Bottiglia:** Flute

**Chiusura:** Fungo Sughero

**Casse da:** n. 6 bottiglie da 0,75 Lt

**Bottiglie @ Pallet:** 480

**Casse @ Pallet:** 80 - n. 5 piani da 16 casse

**Dimensione Pallet** 80x120x176\_5

**Peso Lordo** Kg 714

**EAN Bottiglia:** 8001335090614

**EAN Cassa:** 48001335090612

**Codice** VSXX42

