

## 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.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C



<b>Bottiglia:</b>	Flute
<b>Chiusura:</b>	Fungo Sughero
<b>Casse da:</b>	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
<b>Bottiglie @ Pallet</b>	480
<b>Casse @ Pallet:</b>	80 - n. 5 piani da 16 casse
<b>Dimensione Pallet</b>	80x120x176_5
<b>Peso Lordo</b>	Kg 714
<b>EAN Bottiglia:</b>	8001335090614
<b>EAN Cassa:</b>	48001335090612
<b>Codice</b>	VSXX42

