MARANELLO WINES
Viale Virgilio 58/C
41123 Modena - ITALY
tel. +39.059.7134309
e-mail: vendite@maranellowines.it

MILLESIMATO Vin Effervescent Rosé Exagone

TYPOLOGIE: Vin Mousseux
APPELLATION: I.G.T.
MARQUE: MARANELLO
ZONE DE PRODUTION: Raisins provenant des régions de Vénétie
MÉTODE 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% 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: 4–6 °C



Bouteille:	Exagone
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:	80x120x172
Poids brut:	Kg 748
EAN Bouteille:	8003295015027
EAN Cartons:	
UGS:	VSXX42Y1





