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

MILLESIMATO Spumante Rosé Exagone

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti in particolare dal nord e centro Italia

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 italiane a bacca rossa vocate alla spumantizzazione, di una singola annata

GRADO ALCOL: 11% Vol - DOSAGGIO: Extra Dry
COLORE: rosa brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: Profumi intensi e fini, con piacevoli note fruttate, sentori di rosa canina e fragoline di bosco.

SAPORE: Gusto secco, arrotondato da una lieve nota dolce e caratterizzato da un sapore fresco, morbido e fruttato. Sentori floreali di rosa canina e fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca risulta pieno, con un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO: I vini rosati, serviti ben freschi, sono perfetti da abbinare a piatti estivi come insalate, stuzzichini, paste e risi freddi e a base di verdure. Ottimi anche con formaggi, pesce crudo o fritto, crostacei o zuppe. Un buon modo di gustare un rosato è quello di abbinarlo alla pizza.

TEMPERATUA DI SERVIZIO: 4–6 °C



Bottiglia:	Exagone
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	80x120x172
Peso Lordo	Kg 748
EAN Bottiglia:	8003295015027
EAN Cassa:	
Codice	VSXX42Y1





