

MILLESIMATO Espumoso

TIPOLOGIA: Vino Espumoso

DENOMINACION: I.G.T.

MARCAS: Maranello

ZONA DE PRODUCCION: Uvas de las regiones de Véneto y Emilia-Romaña.

METODO DE PRODUCCION: Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas.

VARIEDAD DE UVA: Uvas blancas aptas para espumosos, en particular Trebbiano y Garganega.

GRADO ALCOHOLICO: 11.5% Vol - **DOSAJE:** Extra Dry

COLOR: Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

BOUQUET: Agradablemente intenso, afrutado y floral, con aromas de manzana.

SABOR: Buena intensidad, afrutado y floral, con matices de manzana.

MARIDAJE: Excelente como aperitivo o con entrantes, platos de pescado y comidas delicadas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C



Botella:	Flute
Tapón:	Tapón seta de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	480
Cajas @ Palet:	80 - 5 capas de 16 cajas
Dimensiones Palet	80x120x176_5'
Peso Brut	Kg 714
EAN Botella:	8001335090607
EAN Cajas:	48001335090605
SKU:	VSXX43

