

MILLESIMATO Vin Effervescent Blanc

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

MÉTHODE 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 d'exalter les arômes et les fragrances des raisins sélectionnés.

CÉPAGE: raisins blancs adaptés à la prise de mousse et en particulier Trebbiano et Garganega.

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11,5% Vol - **DOSAGE:** Extra Dry

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant.

BOUQUET: piacevolmente intenso, fruttato e floreale con profumi di mela. ~ Agréablement intense, fruité et floral avec des arômes de pomme.

GOÛT: de belle intensité, fruité et floral, avec des fragrances de pomme.

ACCORDS METS-VINE: excellent comme apéritif ou avec des entrées, des plats de poisson et des mets délicats.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Flute
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:	80x120x176_5
Poids brut:	Kg 714
EAN Bouteille:	8001335090607
EAN Cartons:	48001335090605
UGS:	VSXX43

