

## MILLESIMATO Spumante Bianco

**TIPOLOGIA:** Vino Spumante

**DENOMINAZIONE:** I.G.T.

**MARCA:** MARANELLO

**AREA DI PRODUZIONE:** uve provenienti dalle regioni di Veneto ed Emilia Romagna.

**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 bianche adatte alla spumantizzazione ed in particolare Trebbiano e Garganega.

**GRADO ALCOL:** 11,5% Vol - **DOSAGGIO:** Extra Dry

**COLORE:** giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

**PROFUMO:** piacevolmente intenso, fruttato e floreale con profumi di mela.

**SAPORE:** di bella intensità, fruttato e floreale, con fragranze di mela.

**ABBINAMENTO:** eccellente come aperitivo o con antipasti, piatti di pesce e pietanze delicate.

**TEMPERATUA DI SERVIZIO:** 6–8 °C

Bottiglia:	Flute
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	80x120x176_5
Peso Lordo	Kg 714
EAN Bottiglia:	8001335090607
EAN Cassa:	48001335090605
Codice	VSXX43

