

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.

TEMPERATURA 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

