

MILLESIMATO Espumoso Exagone

TIPOLOGIA: Vino Espumoso

DENOMINACION: I.G.T.

MARCAS: Maranello

ZONA DE PRODUCCION: Uvas procedentes en particular del norte de Italia.

METODO DE PRODUCCION: Prensado y separación del mosto de los hollejos en un plazo de 48 horas. Segunda fermentación en depósitos de acero inoxidable presurizados (autoclaves), según el Método Charmat. Todo el proceso se desarrolla a temperatura controlada, siempre por debajo de 18-19 °C, para preservar y realzar los aromas y la fragancia de las uvas seleccionadas.

VARIEDAD DE UVA: Uvas blancas aptas para la elaboración de vino espumoso, de una sola añada.

GRADO ALCOHOLICO: 11% 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, pescados y platos delicados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 4-6 °C



Botella:	Exagone
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	80x120x172
Peso Brut	Kg 748
EAN Botella:	8003295015614
EAN Cajas:	
SKU:	VSXX43Y1

