MARANELLO WINES
Viale Virgilio 58/C
41123 Modena - ITALY
tel. +39.059.7134309
e-mail: vendite@maranellowines.it

MILLESIMATO Vin Effervescent Blanc Exagone

TYPOLOGIE: Vin Mousseux
APPELLATION: I.G.T.

MARQUE: MARANELLO

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

MÉTODE 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% 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: 4–6 °C



Bouteille:	Exagone
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:	80x120x172
Poids brut:	Kg 748
EAN Bouteille:	8003295015614
EAN Cartons:	
UGS:	VSXX43Y1





