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

MILLESIMATO Spumante Bianco Exagone

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: I.G.T.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti in particolare dal nord Italia

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 a bacca bianca adatte alla spumantizzazione, di una singola annata.

GRADO ALCOL: 11% Vol - DOSAGGIO: Extra Dry
COLORE: Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli. Perlage fine e delicato.

PROFUMO: Profumi intensi e fini, con piacevoli note fruttate, sentore di lievito e una sensazione di armoniosa complessità.

SAPORE: Gusto secco, arrotondato da una lieve nota dolce. Sentori di vaniglia e crosta di pane e una piacevole nota amarognola di mandorla tostata nel retrogusto.

ABBINAMENTO: Adatto a buffet ed aperitivi, ben si adatta a carni bianche e pietanze con una tendenza dolce quali crostacei, verdure, zucca e formaggi freschi o a media stagionatura.

TEMPERATUA DI SERVIZIO: 4–6 °C



Bottiglia:	Exagone
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	80x120x172
Peso Lordo	Kg 748
EAN Bottiglia:	8003295015614
EAN Cassa:	
Codice	VSXX43Y1





