

MOSCATO Espumoso

TIPOLOGIA: Vino Espumoso

DENOMINACION: Varietal

MARCAS: Maranello

ZONA DE PRODUCCION: Uvas de las regiones de Piamonte, Véneto y Emilia-Romaña.

METODO DE PRODUCCION: Prensado de las uvas y separación del mosto de los hollejos en 48 horas. Segunda fermentación natural (Toma de espuma) en tanques de acero inoxidable presurizados (Método Charmat). Todo el proceso de fermentación y refermentación tiene lugar a temperatura controlada, sin superar nunca los 18-19°C, para preservar y realzar los sabores y aromas típicos de las uvas seleccionadas. Maridajes: excelente como aperitivo y junto a postres cremosos, pasteles y galletas.

VARIEDAD DE UVA: Moscato

GRADO ALCOHOLICO: 9.5% Vol - **DOSAJE:** Dulce

COLOR: Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

BOUQUET: Aromas intensos y delicados de flores, fruta de pulpa blanca y vainilla, con notas en continua evolución que permanecen bien equilibradas.

SABOR: Persistente, dulce y afrutado, dejando un retrogusto agradable y en continua evolución.

MARIDAJE: Excelente como aperitivo y para acompañar postres cremosos, pasteles y galletas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C

Botella:	Collina
Tapón:	Tapón seta de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	576
Cajas @ Palet:	96 - 6 capas de 16 cajas
Dimensiones Palet	80x120x206
Peso Brut	Kg 838
EAN Botella:	8001335091024
EAN Cajas:	48001335091022
SKU:	VSXX53

