

MOSCATO Vin Effervescent

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: Vin de cépage

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant des régions du Piémont, de la Vénétie et de l'Émilie-Romagne.

MÉTHODE 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: Muscat

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 9,5% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: jaune paille brillant. Perlage fin et persistant

BOUQUET: fragrances intenses et délicates de fleurs, de fruits blancs et de vanille, avec des notes en constante évolution mais toujours bien équilibrées.

GOÛT: persistant, doux, fruité et laisse un agréable arrière-goût en constante évolution.

ACCORDS METS-VINE: excellent comme apéritif et en accompagnement de desserts à base de crèmes, tartes et biscuits.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Collina
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	576
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x203
Poids brut:	Kg 838
EAN Bouteille:	8001335091024
EAN Cartons:	48001335091022
UGS:	VSXX53

