

## MOSCATO Spumante

**TIPOLOGIA:** Vino Spumante

**DENOMINAZIONE:** Varietale

**MARCA:** MARANELLO

**AREA DI PRODUZIONE:** Uve provenienti dalle regioni di Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna.

**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:** Moscato

**GRADO ALCOL:** 9,5% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

**COLORE:** giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente

**PROFUMO:** fragranze intense e delicate di fiori, frutta bianca e vaniglia, con note in continua evoluzione ma sempre ben equilibrate.

**SAPORE:** persistente, dolce, fruttato e lascia un piacevole retrogusto in continua evoluzione.

**ABBINAMENTO:** eccellente come aperitivo e in accompagnamento a dessert di creme, torte e biscotti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C



|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| <b>Bottiglia:</b>         | Collina                     |
| <b>Chiusura:</b>          | Fungo Sughero               |
| <b>Casse da:</b>          | n. 6 bottiglie da 0,75 Lt   |
| <b>Bottiglie @ Pallet</b> | 576                         |
| <b>Casse @ Pallet:</b>    | 80 - n. 5 piani da 16 casse |
| <b>Dimensione Pallet</b>  | 80x120x203                  |
| <b>Peso Lordo</b>         | Kg 838                      |
| <b>EAN Bottiglia:</b>     | 8001335091024               |
| <b>EAN Cassa:</b>         | 48001335091022              |
| <b>Codice</b>             | VSXX53                      |

