

## 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

