

PROSECCO Espumos

TIPOLOGIA: Vino Espumoso

DENOMINACION: D.O.C.

MARCAS: Maranello

ZONA DE PRODUCCION: Uvas de la zona DOC Prosecco dentro del Triveneto (Friuli - Véneto - Trentino).

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.

VARIEDAD DE UVA: Glera mín. 85% y otras variedades permitidas

GRADO ALCOHOLICO: 11% Vol - **DOSAJE:** Extra Dry

COLOR: Amarillo pajizo con vivos reflejos verdosos, brillante. Perlage fino y persistente.

BOUQUET: Fresco, afrutado y equilibrado, con buena acidez.

SABOR: Bien equilibrado, delicado, con un retrogusto agradable.

MARIDAJE: Excelente como aperitivo o con entrantes, platos de pescado y comidas delicadas.

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:	8001335090447
EAN Cajas:	48001335043106
SKU:	VSXX63

