

## 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

<b>Botella:</b>	Collina
<b>Tapón:</b>	Tapón seta de corcho
<b>Cajas de:</b>	6 botellas de 0,75 L
<b>Bottellas @ Palet</b>	576
<b>Cajas @ Palet:</b>	96 - 6 capas de 16 cajas
<b>Dimensiones Palet</b>	80x120x206
<b>Peso Brut</b>	Kg 838
<b>EAN Botella:</b>	8001335090447
<b>EAN Cajas:</b>	48001335043106
<b>SKU:</b>	VSXX63

