

PROSECCO Vin effervescent

TYPOLOGIE: Vin Mousseux

APPELLATION: D.O.C.

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant de la zone DOC Prosecco située dans la région du Triveneto (Frioul - Vénétie - Trentin)

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: Glera min. 85% et autres variétés autorisées

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 11% Vol - **DOSAGE:** Extra Dry

COULEUR: jaune paille aux reflets verts vifs et brillants. Perlage fin et persistant

BOUQUET: frais, fruité, équilibré, avec une belle acidité.

GOÛT: bien équilibré, délicat et avec un agréable arrière-goût

ACCORDS METS-VINE: excellent en apéritif ou avec des hors-d'œuvre, des plats de poisson et des mets délicats.

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:	96 - 6 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x206
Poids brut:	Kg 838
EAN Bouteille:	8001335090447
EAN Cartons:	48001335043106
UGS:	VSXX63

