

PROSECCO Spumante

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: D.O.C.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalla zona DOC Prosecco ubicata all'interno del Triveneto (Friuli - Veneto - Trentino)

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: Glera min. 85% e altre varietà consentite

GRADO ALCOL: 11% Vol - **DOSAGGIO:** Extra Dry

COLORE: giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage fine e persistente

PROFUMO: fresco, fruttato, equilibrato, con una buona acidità.

SAPORE: ben bilanciato, delicato e con un piacevole retrogusto

ABBINAMENTO: eccellente come aperitivo o con antipasti, piatti di pesce e pietanze delicate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C



Bottiglia:	Collina
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	576
Casse @ Pallet:	96 - n. 6 piani da 16 casse
Dimensione Pallet	80x120x206
Peso Lordo	Kg 838
EAN Bottiglia:	8001335090447
EAN Cassa:	48001335043106
Codice	VSXX63

