

PROSECCO Espumoso Exagone

TIPOLOGIA: Vino Espumoso

DENOMINACION: D.O.C.

MARCAS: Maranello

ZONA DE PRODUCCION: Uvas procedentes de la zona de la DOC Prosecco, en el 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: 11.5% Vol - **DOSAJE:** Extra Dry

COLOR: Amarillo pajizo brillante, con vivos reflejos verdosos. 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, pescados y platos delicados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 4-6 °C

Botella:	Exagone
Tapón:	Tapón seta de corcho
Cajas de:	6 botellas de 0,75 L
Bottellas @ Palet	480
Cajas @ Palet:	80 - 5 capas de 16 cajas
Dimensiones Palet	80x120x172
Peso Brut	Kg 748
EAN Botella:	8003295015621
EAN Cajas:	
SKU:	VSXX63Y5

