MARANELLO WINES
Viale Virgilio 58/C
41123 Modena - ITALY
tel. +39.059.7134309
e-mail: vendite@maranellowines.it

PROSECCO Vin effervescent Exagone

TYPOLOGIE: Vin Mousseux
APPELLATION: D.O.C.
MARQUE: MARANELLO
ZONE DE PRODUTION: Raisins provenant de la zone DOC Prosecco située dans la région du Triveneto (Frioul – Vénétie – Trentin)
MÉTODE 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: 11,5% 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: 4–6 °C



Bouteille:	Exagone
Bouchon:	Bouchon champignon en liège
Cartons da:	6 bouteilles de 0,75 L
Bouteille @ Palette	480
Cartons @ Palette:	80 - 5 couches de 16 cartons
Dimensions:	80x120x172
Poids brut:	Kg 748
EAN Bouteille:	8003295015621
EAN Cartons:	
UGS:	VSXX63Y5





