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

PROSECCO Spumante Exagone

TIPOLOGIA: Vino Spumante

DENOMINAZIONE: D.O.C.

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalla zona DOC Prosecco, in particolare dalle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia.

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: 11,5% Vol - DOSAGGIO: Extra Dry
COLORE: Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: Note aromatiche fresche tipiche di questo vitigno, fragranti note fruttate di mela verde, pera Williams e agrumi.

SAPORE: In bocca risulta piacevolmente morbido, con una sensazione vellutata che accarezza il palate. Le tipiche note aromatiche e fruttate risultano ben bilanciate da una buona acidità.

ABBINAMENTO: Servito fresco come aperitivo, è ideale per buffet e aperitivi. Ben si adatta ad antipasti a base di verdure, risotto alla zucca, crostacei o salmone, carne bianca. Dopo pasto può essere servitor con biscotti, dolci al cucchiaio e formaggi a media stagionatura.

TEMPERATUA DI SERVIZIO: 4–6 °C



Bottiglia:	Exagone
Chiusura:	Fungo Sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da 0,75 Lt
Bottiglie @ Pallet	480
Casse @ Pallet:	80 - n. 5 piani da 16 casse
Dimensione Pallet	80x120x172
Peso Lordo	Kg 748
EAN Bottiglia:	8003295015621
EAN Cassa:	
Codice	VSXX63Y5





