

Espumoso SWEET GOLD

TIPOLOGIA: Vino Espumoso

DENOMINACION: Sin IGT/DOC

MARCAS: Maranello

ZONA DE PRODUCCION: Uvas de las regiones de Véneto y Emilia-Romaña.

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: Uvas blancas aptas para espumosos, en particular Trebbiano y Garganega.

GRADO ALCOHOLICO: 10% Vol - **DOSAJE:** Dulce

COLOR: Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

BOUQUET: Persistente, agradablemente dulce y equilibrado, con buena acidez y notas de almendra y frutas de pulpa blanca.

SABOR: Caracterizado por aromas intensos y delicados de fruta dulce, con notas en constante evolución que permanecen bien equilibradas.

MARIDAJE: Ideal con postres, repostería seca y como aperitivo en general.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6-8 °C



Botella: Collina

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 702

EAN Botella: 8001335090492

EAN Cajas: 48001335090490

SKU: VSXX73

