

Espumoso MOSCATO GOLD

TIPOLOGIA: Vino Espumoso

DENOMINACION: Varietal

MARCAS: Maranello

ZONA DE PRODUCCION: Uvas de las regiones de Piamonte, 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: Moscato

GRADO ALCOHOLICO: 8.5% Vol - **DOSAJE:** Dulce

COLOR: Amarillo pajizo brillante. Perlage fino y persistente.

BOUQUET: Aromas intensos y delicados de flores, fruta de pulpa blanca y vainilla.

SABOR: Persistente, dulce y afrutado, dejando un retrogusto agradable y en continua evolución.

MARIDAJE: Excelente como aperitivo y para acompañar postres cremosos, pasteles y galletas.

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:	8001335090997
EAN Cajas:	48001335090995
SKU:	VSXX83

