

MOSCATO Vin Effervescent GOLD

TYPOLOGIE: Vin Mousseux de Qualité Aromatique

APPELLATION: Vin de cépage

MARQUE: MARANELLO

ZONE DE PRODUCTION: Raisins provenant des régions du Piémont, de Vénétie et d'Émilie-Romagne

MÉTHODE DE PRODUCTION: Pressurage et séparation du moût des peaux dans les 48 heures. Seconde fermentation en autoclave sous pression (Méthode Charmat), dans le respect des temps minimums de permanence prévus pour les vins effervescents V.S.Q.A. L'ensemble du processus se déroule à température contrôlée, toujours en dessous de 18-19°C, afin de préserver et exalter les arômes et fragrances des raisins sélectionnés

CÉPAGE: Muscat

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 8,5% Vol - **DOSAGE:** Doux

COULEUR: Jaune paille brillant. Perlage fin et persistant

BOUQUET: intenso e delicato bouquet de fleurs, de fruits blancs et de vanille.

GOÛT: persistant, doux, fruité et laisse un agréable arrière-goût en constante évolution.

ACCORDS METS-VINE: excellent comme apéritif et en accompagnement de desserts à base de crèmes, gâteaux et biscuits.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 6-8 °C

Bouteille:	Collina
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 702
EAN Bouteille:	8001335090997
EAN Cartons:	48001335090995
UGS:	VSXX83

