

MOSCATO Spumante GOLD

TIPOLOGIA: Vino Sp. di Qualità Aromatico

DENOMINAZIONE: Varietale

MARCA: MARANELLO

AREA DI PRODUZIONE: Uve provenienti dalle regioni di Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna

METODO DI PRODUZIONE: Pressatura e separazione del mosto dalle bucce entro 48 ore. Seconda fermentazione in autoclave a pressione (Metodo Charmat), nel rispetto dei tempi minimi di permanenza previsti per gli spumanti V.S.Q.A. L'intero processo si svolge a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate

VITIGNO: Moscato

GRADO ALCOL: 8,5% Vol - **DOSAGGIO:** Dolce

COLORE: Giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente

PROFUMO: intenso e delicato profumo di fiori, frutta bianca e vaniglia.

SAPORE: persistente, dolce, fruttato e lascia un piacevole retrogusto in continua evoluzione.

ABBINAMENTO: eccellente come aperitivo e in accompagnamento a dessert di creme, torte e biscotti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C



Bottiglia:	Collina
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 702
EAN Bottiglia:	8001335090997
EAN Cassa:	48001335090995
Codice	VSXX83

