

## Spumante BRUT GOLD

**TIPOLOGIA:** Vino Spumante

**DENOMINAZIONE:** Senza IGT/DOC

**MARCA:** MARANELLO

**AREA DI PRODUZIONE:** Uve provenienti dalle regioni di 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). L'intero processo avviene a temperatura controllata, sempre sotto i 18-19°C, per preservare ed esaltare aromi e fragranze delle uve selezionate.

**VITIGNO:** uve bianche adatte alla spumantizzazione ed in particolare Trebbiano e Garganega.

**GRADO ALCOL:** 11% Vol - **DOSAGGIO:** Brut

**COLORE:** giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

**PROFUMO:** profumi intensi e delicati di fiori di acacia, frutta bianca e mela.

**SAPORE:** caratterizzato da fragranze intense e delicate di fiori d'acacia, frutta bianca e mela, con note in continua evoluzione ma sempre ben equilibrate.

**ABBINAMENTO:** perfetto come aperitivo, è ideale con primi delicati piatti, pesce, carni bianche e formaggi, ma anche con cibi piccanti grazie alla sua buona acidità e freschezza.

**TEMPERATUA 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:	8001335090515
EAN Cassa:	48001335090513
Codice	VSXX93

