



PROSECCO
DOC Extra Dry
Maranello



PROSECCO DOC Spumante Extra Dry

D.O.C.
 Denominazione
 Origine
 Controllata

TIPOLOGIA: Vino Spumante Extra Dry

MARCA: MARANELLO

ZONA DI PRODUZIONE: uve provenienti dall'area del
Prosecco DOC ed in particolare dalle regioni Veneto e FriuliVenezia Giulia

GRADO ALCOL: 11,5% vol.

COLORE: giallo paglierino, chiaro e brillante. Perlage fine e persistente.

PROFUMO: gradevolmente intenso, molto fruttato, aromatico con ricordo di fiori di glicine e mela.

SAPORE: In bocca risulta piacevolmente morbido, con una sensazione vellutata che accarezza il palate. Le tipiche note aromatiche e fruttate risultano ben bilanciate da una buona acidità. Tipico retrogusto persistente di mela verde.

ABBINAMENTI: ottimo aperitivo, è perfetto anche a tutto pasto con piatti delicati, come pasta e riso con sughi leggeri, carni bianche, formaggi e desserts.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 C°

CONSERVAZIONE: In luogo fresco, asciutto e riparato dalla luce



Bottiglia lt. 0,75:	Collina
Tappo:	tappo fungo sughero
Casse da:	n. 6 bottiglie da lt. 0,75
Bottiglie @ Pallet	n. 480
Casse @ Pallet:	n. 80 / n. 5 piani da 16 casse
Dimensione Pallet	cm. 80*120*179 (h)
Peso lordo Pallet	Kg. 697
EAN Bottiglia:	8001335090447
EAN Cassa / ITN14	48001335043106

