

VIVO COLLECTION

Mionetto Cuvée Oro

750 ml

Magnum

TIPOLOGIA:

Spumante Extra Dry.

PROVENIENZA:

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

VITIGNO:

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE:

Spumante extra dry ottenuto da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

LONGEVITÀ:

Consumare entro un anno dall'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol

ACIDITÀ:

5,5 - 6 g/l.

ZUCCHERI:

13 - 17 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

In questo spumante le sfumature floreali, la fragranza di mandorle e di crosta di pane appena sfornato si legano ai profumi e al gusto di frutti esotici. Le piacevoli note di miele, mela e fiori di acacia si uniscono armoniosamente in questa cuvée dalla spiccata aromaticità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ideale abbinamento per molti piatti della cucina mediterranea è ottimo con le macedonie di frutta e nella preparazione di long drinks.

BICCHIERE:

Flûte.

