

VIVO COLLECTION

Mionetto Vivo

750 ml

TIPOLOGIA:

Spumante Extra Dry.

PROVENIENZA:

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

VITIGNO:

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE:

Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

LONGEVITÀ:

Consumare entro un anno dall'imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA:

10,5% vol

ACIDITÀ:

5,5 - 6 g/l.

ZUCCHERI:

13 - 17 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Ottima 6° - 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Spumante fresco dai delicati sentori di fiori e frutti. Bouquet fragrante che ricorda mandorle e pane appena sfornato; gli aromi di mela golden, di acacia e miele, combinate a note di pera, albicocca, pesca e mirtilli, completano la piacevolezza di questa cuvée.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina in modo versatile a molti piatti della cucina mediterranea, a dessert e macedonie di frutta. Adatto al mix nella preparazione di long drinks e con il gelato.

BICCHIERE: Flûte.

