

Mionetto Vivo Cuvée Noir *Brut*

**ZONA VITICOLA:**

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

UVAGGIO:

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE:

Cuvée Brut ottenuta dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% Vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5 - 6,5 g/l.

ZUCCHERI:

9 - 12 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Spumante fresco che presenta delicati sentori di fiori e frutta. Il suo bouquet fragrante ricorda mandorle e pane appena sfornato; gli aromi di mela golden, acacia e miele, combinati a note di pera, albicocca e pesca, completano la piacevolezza di questa cuvée.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina in modo versatile a molti piatti della cucina mediterranea, a carni bianche, al pesce grasso e ai crostacei. Adatto al mix nelle preparazioni di long drinks.

Allergeni: Contiene Solfiti

Codice prodotto	Formati disponibili	Bottiglie per cartone	Codice EAN bottiglia	Codice EAN cartone	Pallet	Cartoni per strato	Strati	Cartoni totali per pallet
6745300	750 ml	6	8006220000402	8006220003168	80x120cm	16	5	80