

VIVO Collection

Mionetto Vivo Generation

Extra Dry



ZONA VITICOLA:

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

UVAGGIO:

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE:

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

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% Vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,5 - 6 g/l.

ZUCCHERI:

13 - 17 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Aperitivo «all day» molto adatto al mix nelle preparazioni di long drinks e in accompagnamento a stuzzichini di ogni genere come tramezzini, Club Sandwich e Fish Burger; salumi e carni bianche.

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
6813300	750 ml	6	8006220003427	8006220003434	80x120cm	16	5	80