

Mionetto Vivo Cuvée Blanc *Extra Dry*

**ZONA VITICOLA:**

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

UVAGGIO:

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE:

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

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% Vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,5 - 6 g/l.

ZUCCHERI:

15 - 17 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino, profumi floreali intensi ed eleganti con sfumature di rosa e liquirizia. Completano il bouquet sentori di acacia, miele, pera e albicocca. Vellutato al palato con retrogusto amarognolo e speziato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si abbina in modo versatile con antipasti e stuzzichini di formaggi e verdure, con piatti a base di pesce come risotti, paste e grigliate, oltre che con pietanze tipiche della cucina mediterranea.

Codice prodotto	Formati disponibili	Bottiglie per cartone	Codice EAN bottiglia	Codice EAN cartone	Pallet	Cartoni per strato	Strati	Cartoni totali per pallet
6745500	750 ml	6	8006220000402	8006220000419	80x120cm	16	5	80