



NUOVO
PROSECCO
ROSÉ DOC

LUXURY
COLLECTION



MIONETTO
FONDATA NEL 1887

Prosecco Rosé DOC Millesimato Extra Dry

LUXURY COLLECTION

ZONA VITICOLA

Area del Prosecco DOC

UVAGGIO

Glera e Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Spumante ottenuto da uve Glera e dalla vinificazione in rosso del Pinot Nero, che dona alla Cuvée il suo suggestivo colore rosato. La spumantizzazione con il metodo Charmat e l'affinamento sui lieviti in autoclave per 60 giorni ne esaltano gli aromi primari e secondari.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta con un suggestivo colore rosa fiore di pesco ed un bouquet floreale e fruttato, con evidenti note di piccoli frutti rossi e pompelmo. L'affinamento sui lieviti a cui viene sottoposto fa sì che emergano le avvolgenti note aromatiche di miele e crosta di pane.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Spumante a tutto pasto, ottimo dall'aperitivo al finger food, fino ad un pranzo *Italian style* in particolare a base di molluschi, crostacei e crudità di mare. Ideale anche con i risotti a base di pesce.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

Contiene solfiti

CODICE PRODOTTO

6736202

