

# VIVO COLLECTION

## Mionetto Cuvée Oro

750 ml

Magnum

**TIPOLOGIA:**

Spumante Extra Dry.

**PROVENIENZA:**

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

**VITIGNO:**

Blend di uve bianche.

**VINIFICAZIONE:**

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

**LONGEVITÀ:**

Consumare entro un anno dall'imbottigliamento.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

11% vol

**ACIDITÀ:**

5,5 - 6 g/l.

**ZUCCHERI:**

13 - 17 g/l.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

6° - 8° C

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

In questo spumante le sfumature floreali, la fragranza di mandorle e di crosta di pane appena sfornato si legano ai profumi e al gusto di frutti esotici. Le piacevoli note di miele, mela e fiori di acacia si uniscono armoniosamente in questa cuvée dalla spiccata aromaticità.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Ideale abbinamento per molti piatti della cucina mediterranea è ottimo con le macedonie di frutta e nella preparazione di long drinks.

**BICCHIERE:**

Flûte.

