



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CÉPAGE

100% Glera, le cépage par excellence en Italie, issu de la région de Trévis.

ANALYSE

Dosage : 14 – 17 g/l

Degré d'alcool : 11% vol

Acidité : 5.5 - 6.5 g/l

VINIFICATION

Les raisins ont été pressé délicatement et la première fermentation a été faite avec des moûts sans la peau. Le vin passe ensuite par une seconde fermentation en cuve selon les techniques d'élaboration de la méthode Charmat.

DÉGUSTATION

ROBE : Jaune paille lumineuse.

NEZ : Notes de pommes vertes.

BOUCHE: Arômes de miel, fleurs d'acacia et abricots.

A servir bien frais, entre 6°C et 8°C.

Ce Prosecco Extra Dry se distingue par sa structure et son effervescence persistante et voluptueuse. Il se déguste aussi bien à la coupe pur, qu'en Mio Spritz, le cocktail signature de la marque qui revisite le traditionnel Spritz dans une version originale.

Dans un verre rempli de quelques glaçons,

- 1cl de jus de **citron vert**
- 4cl de **liqueur d'orange amère**
- 6cl de **Tonic**
- 10cl de **Prosecco Mionetto**



Code produit	Format	Gencod bouteille	Gencod carton	Bouteilles par carton	Bouteilles par palette	Cartons par palette	Couches par palette	Cartons par couche
--------------	--------	------------------	---------------	-----------------------	------------------------	---------------------	---------------------	--------------------

6737766	75 cl	8006220006145	8006220006152	6	480	80	5	16
---------	-------	---------------	---------------	---	-----	----	---	----