



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CÉPAGES

Un assemblage de Glera et de Pinot Noir.

ANALYSE

Dosage : 14 – 17 g/l

Degré d'alcool : 11% vol

Acidité : 5.5 - 6.5 g/l

VINIFICATION

La première fermentation se fait durant quelques jours au contact des peaux des raisins afin d'obtenir cette couleur rosée délicate. Pour la seconde fermentation, ce Prosecco suit les techniques d'élaboration de la méthode Charmat avec un vieillissement sur lies pendant 60 jours afin de favoriser les arômes secondaires.

DÉGUSTATION

ROBE : Pêche rosée.

NEZ : Arômes de fruits rouges et pamplemousse.

BOUCHE : Notes de miel et pain croustillant.

A servir entre 6°C et 8°C

Ce Prosecco de qualité tout en élégance se déguste aussi bien à la coupe pur, qu'en Mio Spritz Rosé. Directement inspiré du traditionnel Spritz mais revisité en version originale par Mionetto et avec du Prosecco Rosé !

Dans un verre rempli de quelques glaçons,

- 2cl de jus de **pamplemousse rose**
- 4cl de **liqueur d'orange amère**
- 6cl de **Tonic**
- 10cl de **Prosecco Mionetto Rosé**

