

RIVIERA

Wines & Spirits

“MIÒL” PROSECCO

Miòl de Bortolomiol



PAÍS

Veneto, provincia di Treviso Italiav

DESCRIPCIÓN

Un prosecco, glamuroso y cosmopolita que se expresa a si mismo en el paladar con una bella paleta de colores que armonizan con la naturaleza. Cada copa es una carga de energía. De los viñedos de la ciudad amurallada de Treviso nace Miòl, ideal para compartir con amigos o un aperitivo fresco así como para preparar deliciosa mixología.

NOTA DE CATA

Vista: Amarillo pajiso con destellos verdes.

Nariz: Afrutado con notas tropicales, de manzana y ligeras notas a oregano.

Boca: Suave y con gran cuerpo con notas muy limpias y elegantes en el paladar. Ideal para brindis o canapés, sushi, ceviche, pescados blancos, tablas de quesos suaves.

UVAS

Glera (Conocida como Prosecco)

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera

VENDIMIA

Generalmente del 10 Septiembre al 20 de Generalmen

VINIFICACIÓN

En frio con prensa suave, con una fermentación a temperatura controlada con levadura seleccionada

ALCOHOL

11 % Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 8 °C