

# MITÓ EXTRA DRY



## Abbinamenti

Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, fritture e formaggi, nonché da ottime paste fredde condite dai migliori frutti di stagione. Eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche tartufi e scampi.

## Temperatura di servizio

6 – 8 C.

### > DATI COMMERCIALI

**Denominazione:** Vino Bianco Spumante.

**Colore:** Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente.

**Profumo:** Fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.

**Sapore:** Buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

### > DATI AGRONOMICI

**Vitigni utilizzati:** Uve Bianche Raccolte Manualmente

**Zona ubicazione vigneti:** Rai di San Polo di Piave

**Altitudine:** 30 metri s.l.d.m.

**Tipo di suolo:** argilloso

**Orientamento ed esposizione delle viti:** sud-nord

**Sistema di allevamento:** Sylvoz doppio capovolto

**Ceppi/ha:** 2500

**Resa uva q.li/ha:** 180 q.li/ha

**Epoca vendemmia:** metà settembre

### > DATI ENOLOGICI

**Pressatura:** molto soffice

**Tecnica di spumantizzazione:** charmat lungo

**Fermentazione Malolattica:** no

**Affinamento:** no

**Durata maturazione:** 30 giorni prima della commercializzazione

### > DATI ANALITICI

**Resa di uva in vino %:** 75%

**Estratto secco (gr/lt):** 20,00

**Acidità totale (gr/lt):** 6,10

**Ph:** 3,20

**Zuccheri residui (gr/lt):** 17

**Alcol svolto:** 11% vol