



Nome vino:

MIRI 2014,
Vino Spumante
dosaggio zero.

Colore:

giallo paglierino
scarico, lieve velatura
dovuta ai lieviti di
rifermentazione
(spumante metodo
“ancestrale” non
sboccato).

Olfatto:

fine, elegante, note fresche di frutta
bianca si sovrappongono a note eleganti
di crosta di pane.

Gusto:

fresco, buona acidità ed eccellente
mineralità, dotato di perlage fine, fitto e
persistente.

Abbinamenti:

aperitivi con finger food, crudités di
pesce, antipasti freschi con verdure e
pesce, primi piatti delicati con frutti di
mare e crostacei.

