

CONTRATTO

"le bollicine piemontesi" 1867



De Miranda

"aromi tipici dell'uva moscato da vendemmia tardiva con sentori che ricordano il miele e la frutta matura; fragranza di miele, aromi di erbe e lunghissima persistenza.

Acidità ben bilanciata che lo rende fresco e piacevole"

De Miranda Moscato

Annata:	2007
Denominazione	Metodo Classico -Vino Spumante di Qualità
Uvaggio:	100% Moscato
Vigneti:	siti nel comune di Canelli età media intorno ai 70 anni
Periodo di raccolta:	ultima settimana di agosto
Vinificazione:	modo tradizionale con utilizzo di barrique, tirage da marzo a luglio successivi alla vendemmia
Affinamento:	48 mesi sui lieviti nelle nostre storiche cantine ad una temperatura costante di 13°
Remuage:	manuale di 4 settimane
Dosaggio :	10 ml di liqueur per bottiglia
Residuo zuccherino:	100.0 g/lit
PH:	3.10
Acidità totale:	6.0 g/lit
Grado alcolico:	7.5%
Numero di bottiglie prodotte:	8.000 bottiglie
Abbinamenti:	ideale come aperitivo, con dessert anche complessi e formaggi stagionati
Temperatura di servizio:	6° a 8° celsius
Tipo di bicchiere consigliato:	piccolo Bordeaux

