



MIRKA

Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. **BRUT**

Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze “Mirka” nasce da una personale idea di Mirka Follador.

Voler coniugare l’idea classica di Cartizze con uno stile più deciso e moderno. Spumante dal perlage fine e persistente, con delicati profumi di frutta e fiori, il suo gusto è avvolgente, con spiccate note minerali.

Vino ottimo come aperitivo, si abbina in modo ottimale con piatti di pesce e carni bianche.

DATI TECNICI

Uve: 100% Glera.

Vendemmia: manuale a fine settembre.

Lavorazione: pressatura soffice e conservazione del vino a freddo in acciaio.

Rifermentazione: presa di spuma in utoclave per 40 giorni, metodo Martinotti.

Imbottigliamento: primavera successiva alla vendemmia.

Alcool: 11,5°

Acidità: 6,0 g/l

Zucheri: 7 g/l

Solfiti totali: 90 mg/l