

MIRAV AL

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Dry

Da uve Glera delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, **Miraval** viene vinificato tradizionalmente e spumantizzato con il metodo italiano. Si ottiene così uno spumante morbido, delicato e di grande finezza, dal caratteristico bouquet floreale e fruttato. Nel bicchiere si presenta luminoso e brillante con spuma abbondante e evanescente, dal perlage fine e continuo. Di grande eleganza e intensità ha netto sentore di frutta (mela golden, pesca, glicine) con un notevole equilibrio tra note aromatiche e freschezza.

ORIGINE DEL NOME: toponimo locale che indica il luogo di origine delle uve.

VIGNA: da uva Glera proveniente dalla zona di Carpesica con giacitura sud-sud ovest. Il suolo è argilloso calcareo, ricco dei residui di morena glaciale dell'antico ghiacciaio del Piave che scendeva dalla sella del Fadalto tra il monte Pizzoc e il monte Visentin. L'altitudine media è di 180 m s.l.m.. Il sistema di allevamento è a Sylvoz, con una densità di impianto media di 4800 piante per ettaro. La vendemmia viene effettuata nella seconda metà di settembre e la resa media è di 85 hL/Ha. Il clima è temperato, con inverni freddi ed estati calde ma con buona ventilazione, non afose. Notevole è l'escursione termica, specialmente nel periodo estivo.

VINIFICAZIONE: diraspatura e successiva pressatura soffice. Decantazione statica del mosto e successiva fermentazione a 18-20 °C. Affinamento su fecce fini per un periodo variabile da 1 a 3 mesi. La spumantizzazione avviene secondo il metodo italiano, in autoclave d'acciaio della capacità di 100 hL in un tempo medio di circa due mesi.

BICCHIERE E SERVIZIO: servire a 6-8 °C in calice ampio da Prosecco. Evitare la flute che impedisce la completa espressione del bouquet.

ABBINAMENTI E EPOCA DI CONSUMO: eccellente aperitivo, **Miraval** si sposa magnificamente con stuzzichini e antipasti a base di crostacei. Da provare sul delicato risotto alla casatella di Treviso. Ha una buona evoluzione nei due anni successivi alla vendemmia. Ben conservato evolve raggiungendo una buona complessità sia al naso che in bocca nei 3 anni successivi alla vendemmia.



Alcool	Zuccheri	Acidità totale	pH	Pressione	Estratto
11,50% vol.	14,5 g/L	5,1 g/L	3,27	6,2 bar	17,6 g/L