MIRÓ
WINES AND TERRITORIES

Vin Fermo

Prosecco fermo
Denominazione di Origine Controllata

Gli amanti del Prosecco lo conoscono anche se ben più note sono le versioni frizzante e spumante. Da sempre prodotto, viene chiamato affettuosamente “Prosecco tranquillo”. Il suo aspetto è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con un fine e leggero perlage. Profumo intenso di pera Williams, mela Golden, fiori di mandorlo, frutta candita.
Dal sapore secco, intenso e persistente di grande piacevolezza, molto scorrevole con finale sapido con nota ammandorlata.
Molto apprezzato come aperitivo per la sua freschezza e leggerezza, si sposa molto bene con i primi piatti di pesce in genere. Ottimo anche con risotti di verdura e vellutate ai funghi. Buono l’abbinamento con i salumi.

Uve da cui è prodotto	Glera (conosciuta come Prosecco 100%)
Collocazione geografica	nelle colline di Valdobbiadene, Conegliano, Vittorio Veneto, in terreni calcarei e argillosi
Periodo di vendemmia	nella seconda metà di Settembre, con vendemmia manuale, con cernita delle uve
Vinificazione	pressatura soffice dell’uva con presse pneumatiche a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile). Microfiltrazione dei lieviti prima dell’imbottigliamento
Gradazione alcolica	11,0% Vol.
Pressione in bottiglia	Circa 2,5 atm.
Temperatura di servizio	5-7°C stappando la bottiglia al momento del consumo
Residuo zuccherino	14 g/l.

Descrizione in inglese

Grape Varieties	.
Geographical Location	
Harvest Period	
Vinification	
Alcohol content	
Pressure behind the cork	.
Serving Temperature	5-7°C (approx. 41-45°F) uncorking the bottle just before serving.
Residual Sugar	

Mirò Vini Srl - Via G. Mazzini, 53 - 31049 Valdobbiadene (TV) - Tel. +39 366 4533434 - miro@proseccomiro.com - www.proseccomiro.com