

# MIRA 2014

CATARRATTO

---

<b>Varietà ·</b>	Catarratto bianco 100%
<b>Allevamento ·</b>	Alberello
<b>Affinamento ·</b>	Vasche di cemento
<b>Acidità totale ·</b>	6,5
<b>Zuccheri residui ·</b>	2,8 g/l
<b>Solforosa totale ·</b>	40 mg/l

Vino spumante ottenuto dalla rifermentazione in bottiglia di una base di Catarratto con aggiunta del primo mosto della vendemmia successiva. Permanenza sui lieviti indigeni per 20 mesi prima della sboccatura.

