

**MIRA 2015**

CATARRATTO

---

<b>Varietà</b> ·	Catarratto bianco 100%
<b>Allevamento</b> ·	Alberello
<b>Affinamento</b> ·	Vasche di cemento
<b>Acidità totale</b> ·	6,3
<b>Grado alcolico</b> ·	13%
<b>Zuccheri residui</b> ·	2,4 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.



# MIRA 2015

CATARRATTO

---

<b>Grape variety ·</b>	White Catarratto 100%
<b>Breeding ·</b>	Gobelet
<b>Ageing ·</b>	Cement tanks
<b>Total acidity ·</b>	6,3
<b>Alcohol ·</b>	13
<b>Residual sugar ·</b>	2,4 g/l
<b>Total sulphites ·</b>	40 mg/l

Classic method sparkling wine obtained from the refermentation in bottle of the base wine of catarratto by addition of must. Stay on the natives lees for 20 months before disgorgement.

