



ACQUISTATO IL

Spumante "Cuvée Sergio 1887" Rosé Extra Dry



Dall'incontro tra il territorio trevigiano e quello trentino

Uno spumante unico nel suo genere che nasce dall'incontro tra due territori che rappresentano l'eccellenza delle bollicine italiane: il territorio trevigiano e quello trentino. Spumante Extra Dry, dunque moderatamente morbido, nasce da un blend di uve rosse vinificate in rosato. Dopo una pressatura super soft, le uve vengono lasciate macerare per poche ore, donano alla cuvée un brillante colore rosato. Segue la classica fase di presa di spuma in autoclave, secondo il metodo Charmat. Colore brillante rosa fiori di pesco, con lievi riflessi purpurei e una ricca e persistente spuma, questo Sergio 1887 Rosé ha aromi freschi e fruttati, con note prevalenti di pompelmo rosa, ribes nero e vaghi sentori di rosa canina. In bocca è piacevolmente fresco ma ben bilanciato, con netti ricordi di lampone. Ottimo come aperitivo, accompagna bene delicati stuzzichini a base di pesce. Favoloso con il Prosciutto San Daniele, si sposa perfettamente con risotti e crudi di mare.

Mionetto nasce nel 1887 dall'amore e dalla passione per la terra e per il lavoro in cantina del capostipite della famiglia, Francesco Mionetto. L'azienda si trova sulle colline di Valdobbiadene, nel cuore dell'area storica di produzione del Prosecco, immersa in un paesaggio unico, riconosciuto Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Qui Mionetto ha saputo, in oltre un secolo di storia, farsi interprete del territorio d'origine e diventare una delle realtà vinicole italiane, produttrici di vino spumante, più rappresentative nel panorama internazionale. Conosciuta e apprezzata in Italia, Mionetto negli anni si è affermata anche come brand internazionale grazie alla sua impronta moderna ed innovativa. Costante attenzione per la qualità, in ogni fase del processo produttivo. Questo, unito alla continua innovazione e allo stile inconfondibile, sono i punti di forza della bella casa veneta. Dal 2008, la cantina fa parte del Gruppo Henckell-Freixenet, uno dei maggiori produttori di bollicine a livello mondiale.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud Ovest

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante extra dry

Provenienza Veneto

Uve BLEND DI UVE ROSSE VINIFICATE IN ROSATO

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Spumante extra dry vinificato in rosato ottenuto dalla soffice pressatura di uve a bacca rossa che, lasciate macerare per poche ore, donano alla cuvée un brillante colore rosato

Sensazioni Colore brillante rosa fiori di pesco, tenue, con lievi riflessi purpurei ed una ricca e persistente spuma. L'aroma è fresco e fruttato con note prevalenti di pompelmo rosa, ribes nero e vaghi sentori di rosa canina. Dal perlage fine e persistente, giustamente acido, ben bilanciato, si esprime al gusto con netti ricordi di lampone.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821