



ACQUISTATO IL

Spumante "Cuvée Sergio 1887" Extra Dry

Assoluta eccellenza qualitativa



Pluripremiata dalla critica enologica internazionale, Cuvée Sergio 1887 è un vino che sa emozionare. Un blend particolare di vitigni autoctoni provenienti dai piedi delle Prealpi Venete, dove ha sede Mionetto. Cuvée Sergio 1887 è prodotta, nello stile della casa, secondo canoni di assoluta eccellenza qualitativa. Spumante Extra Dry, questo vino della Mionetto Luxury Collection nasce da una vinificazione in bianco delle uve giunte in cantina, alla quale segue la delicata fase di spumantizzazione con il metodo Charmat. Colore giallo paglierino delicato, al naso rivela profumi caratteristici che si fonde a quello del miele e delle mele selvatiche. In bocca si scopre un vino asciutto e gradevolmente amarognolo. Snello, grazie al giusto grado di acidità, ha una corposità moderata e un perlage sottile e intenso. Spumante equilibrato, morbido e fresco, grazie alla sua moderata alcolicità si rivela super versatile. Predilige piatti semplici e leggeri tipici della cucina primaverile, a base di pesce o verdure. Ottimo per il momento dell'aperitivo, si sposa bene con torte salate e finger food delicati.

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 Henkell-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 BIANCHE

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat

Sensazioni Coloregiallo paglierino delicato, profumo caratteristico che si mescola a quello del miele e delle mele selvatiche Al palato è asciutto e gradevolmente amarognolo Snello grazie al giusto grado di acidità, presenta una corposità moderata ed un perlage sottile e intenso

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821