ACQUISTATO IL .....

Valdobbiadene Prosecco DOCG Spago



Autentica tradizione di Valdobbiadene

Un Valdobbiadene Prosecco DOCG proposto, però, in una versione un po' insolita. Vino frizzante, quindi meno effervescente di un classico spumante, in questo caso la bottiglia non viene chiusa con il classico tappo a fungo e la gabbietta ma con un tappo raso, quello tipico in sughero, assicurato con uno spago legato in modo tradizionale. Antica tecnica utilizzata dai vignaioli per evitare che le bottiglie si stappassero durante la fermentazione naturale, è una delle immagini più autentiche della tradizione di Valdobbiadene. Prodotto da Mionetto con uve provenienti esclusivamente dalle zone collinari dell'area DOCG, questo Valdobbiadene Prosecco presenta un colore giallo paglierino tenue, vivace e brillante, con spuma lieve e sottile e bouquet armonico, garbato. In bocca si rivela secco e caratteristico. Vino gastronomico per eccellenza, è ottimo in abbinamento ad antipasti, primi piatti, pesci e carni bianche.

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	Argilloso e marnoso
Esposizione	Sud
Allevamento	Doppio capovolto tradizionale
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Veneto
Uve	GLERA
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Per ottenere bollicine sottili e garbate, dopo un'accurata vinificazione in bianco segue la frizzantatura in autoclave fino al raggiungimento di circa 2 5 atmosfere di pressione
Sensazioni	Caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli, il Valdobbiadene Prosecco DOCG " ha un bouquet armonico e garbato che esprime i profumi tipici del vitigno di provenienza quali la mela, la pera ed i fiori di acacia. Al gusto è delicato, fresco e fruttato

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