ACQUISTATO IL .....

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "Avantgarde Collection" Extra Dry



Ispirato ai movimenti artistici contemporanei

Le raffinate uve provenienti dalle zone collinari dell'area del Prosecco DOCG donano a questo spumante profumi e sapori inconfondibili di mela croccante, fiori d'acacia e di glicine. Colore giallo paglierino scarico, con perlage sottile e persistente, questo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry appartiene alla Avantgarde Collection di Mionetto che combina sapientemente i valori del marchio e la storia della cantina, con un'immagine dall'esclusiva personalità. Elementi secolari di tradizione e qualità produttiva in una innovativa e ispirata ai movimenti artistici contemporanei. Disinvolto nella sua particolarità, si esalta dapprima come aperitivo, poi con crostacei bolliti, cotti al vapore o al forno, scampi e sogliole. Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce.

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 spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	GLERA
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	Spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat
Sensazioni	Le raffinate uve provenienti dalle zone collinari dell'area del Prosecco Superiore DOCG donano a questo spumante profumi e sapori inconfondibili di mela acerba, di fiori d'acacia e glicine a maturazione. Colore giallo paglierino scarico, lucido, con perlage sottile e persistente

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