ACQUISTATO IL .....

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Santo Stefano 2021

Frutto di una viticoltura eroica

Partiamo dal concetto di Rive che, probabilmente, non è noto a molti appassionati. Le Rive, nel mondo del Prosecco di qualità, rappresentano dei vigneti di collina, particolarmente vocati per esposizioni e suoli. Da qui, grazie a una sorta di viticoltura eroica, i produttori di Valdobbiadene ricavano le uve destinate ai loro vini migliori. Quello proposto qui appartiene alla linea Mionetto Luxury Collection ed è prodotto con le uve provenienti dalle "Rive di Santo Stefano". Qui i vigneti, scoscesi e ripidi, sono rigorosamente curati e vendemmiati a mano. Glera in purezza, questo elegante spumante millesimato (ossia prodotto solo con vini di un'unica annata) nasce da una pressatura soffice delle uve a cui segue un'accurata vinificazione in bianco e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat. Dal colore giallo paglierino accompagnato da lievi riflessi verdognoli, questo Valdobbiadene Brut è solcato da un perlage fine e persistente. Al naso appare sontuoso ed esuberante, con aromi che ricordano la mela verde e la pera, intense note agrumate e di fiori bianchi. In bocca, invece, è piacevolmente fresco e sapido, con una moderata dolcezza, data dal basso residuo zuccherino.

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	Marnoso e argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Doppio capovolto tradizionale
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	GLERA
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Dopo una pressatura soffice delle uve, l'accurata vinificazione in bianco e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat, esprimono al meglio tutte le caratteristiche tipiche delldobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Santo Stefano
Sensazioni	Spumante dal colore giallo paglierino accompagnato da lievi riflessi verdognoli, solcato da un perlage fine e persistente. Sontuoso, esuberante, complesso nei suoi sentori che ricordano la mela verde e la pera, con intense note agrumate e di fiori bianchi Acidità e sapidità risultano bene equilibrate con la giusta e moderata ricchezza zuccherina residua

© 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