



ACQUISTATO IL .....

## Mionetto Alcohol Free

### Il carattere Mionetto senza alcol



*Svinando*

Mionetto 0.0% Alcohol Free è l'interpretazione analcolica dello stile inconfondibile delle bollicine Mionetto. Grazie a un accurato processo di dealcolizzazione, mantiene intatti aromi e freschezza, offrendo un'esperienza elegante e leggera. Dal colore giallo paglierino e dal perlage fine e persistente, presenta profumi delicati di frutta matura, con note agrumate e mela verde. Al palato è fruttato, rinfrescante e piacevolmente abboccato. Prodotto con vino dealcolizzato e mosto d'uva rettificato, è ideale per brindare in ogni occasione, con stile e senza alcol. Con meno di 0,05% vol., è perfetto per chi desidera un'alternativa raffinata e responsabile.

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**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

#### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante dealcolato

**Provenienza** Veneto

#### Uve

**Gradazione** 0% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 2 anni

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** Conservazione degli aromi grazie ad un accurato processo di rimozione dell'alcol. Vino dealcolizzato (96%), mosto d'uva concentrato rettificato, anidride carbonica, aromi naturali, conservanti: sorbato di potassio, anidride solforosa.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine e persistente. Profumi fini e delicati sentori di frutta matura con note di agrumi e mela verde. Fruttato e rinfrescante, al palato risulta piacevolmente abboccato.

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