



ACQUISTATO IL

"Vivo" Spumante Extra Dry

S.a.

La vollicina "zero pensieri"



Svinando

E' il compagno ideale per quei momenti in cui la parola d'ordine è "zero pensieri". Vivo, Spumante Extra Dry di Mionetto, è la prova tangibile che non serve un'occasione formale per far saltare un tappo e godersi un calice spensierato. Nasce dalla lunga esperienza di Mionetto, una cantina che dal 1887 è sinonimo di bollicine venete nel mondo. La sede storica si trova a Valdobbiadene, ma per questa linea l'azienda seleziona le uve dalle zone più vocate del territorio. Non a caso Mionetto è stata una delle prime realtà del territorio a interpretare lo spumante con un taglio moderno, capace di parlare un linguaggio internazionale senza mai tradire le proprie radici contadine. In questo caso la cuvée è composta da una selezione di vitigni a bacca bianca tipici dell'area veneta. Metodo Charmat, o anche metodo Martinotti, dopo una pressatura soffice delle uve per estrarre solo il mosto migliore, la spumantizzazione avviene in grandi contenitori d'acciaio a tenuta di pressione, le autoclavi. Questa tecnica è perfetta per preservare i profumi primari dell'uva, quelli che ricordano i fiori freschi e la frutta appena colta. Il risultato è una bollicina briosa che non ha bisogno di anni di affinamento per farsi valere, ma che punta tutto sulla sua energia giovanile. Colore giallo paglierino scarico, ravvivato da una spuma generosa e un perlage vivace, il naso è un piccolo bouquet primaverile dove spiccano i fiori di acacia e il miele. Si avvertono poi note croccanti di mela golden e pera, seguite da sfumature più dolci di albicocca e pesca. C'è anche un ricordo fragrante di crosta di pane e mandorla che aggiunge un tocco di eleganza. In bocca è morbido grazie al generoso residuo zuccherino "Extra Dry", ma la freschezza è tale da bilanciare perfettamente la percezione dolce. Spumante da bere giovane, non è nato per riposare in cantina ma per essere stappato fresco e goduto al massimo della sua esuberanza fruttata. Del resto è un aperitivo "all day" per eccellenza, perfetto con i classici tramezzini veneziani o un generoso Club Sandwich.

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 Henckell-Freixenet, uno dei maggiori produttori di bollicine a livello mondiale.

La Vigna

Terreno
Esposizione
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

Vinificazione Cuvée Brut ottenuta dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat. Zuccheri 13-17g/l, acidità 5,5-6 g/l

Sensazioni Spumante fresco dai delicati sentori di fiori e frutta. Il suo bouquet fragrante ricorda mandorle e pane appena sfornato. Gli aromi di mela golden, di acacia e miele, combinati a note di pera, albicocca e pesca, completano la piacevolezza di questa cuvée.

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