



ACQUISTATO IL

Prosecco DOC Treviso Extra Dry

Il più classico degli aperitivi



Svinando

E' il più classico degli aperitivi italiani. Stiamo parlando di un Prosecco di qualità, in questo caso proveniente dalla zona DOC di Treviso, ed elaborato con un dosaggio moderato in versione Extra Dry. Lo propone Mionetto, un'azienda storica della regione, che certamente non ha bisogno di presentazioni. Da oltre un secolo, infatti, con i suoi vini rappresenta l'eccellenza produttiva del Prosecco. Le uve Glera, raccolte a piena maturazione, vengono conferite in cantina per essere vinificate in bianco. Il vino ottenuto viene quindi passato in autoclave per la successiva fase di spumantizzazione secondo il metodo Charmat. Note fruttate di mela, acacia, agrumi e mandorla, tipiche del vitigno di provenienza, delineano un quadro aromatico particolarmente piacevole. Ottimo come aperitivo, è il vino che può tranquillamente essere proposto anche in abbinamento a piatti dal sapore delicato, come gli antipasti di pesce, i molluschi e i crostacei. Ottimo anche con risotti e torte salate. Grazie alla sua moderata dolcezza, può però accompagnare anche biscotti e paste frolle.

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 ricco di minerali
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Spumante Extra Dry
Provenienza	Veneto
Uve	GLERA
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat
Sensazioni	E' uno spumante che si caratterizza per un connubio di profumi e aromi che vanno dal sentore di fiori e frutti, al miele, all'acacia e all'albicocca Al palato è morbido e al tempo stesso asciutto

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. 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