



ACQUISTATO IL

Prosecco DOC Treviso Brut

Piacevolmente secco



Prosecco DOC Treviso Brut di Mionetto è frutto della lavorazione in purezza di uve Glera provenienti dalla provincia di Treviso, zona storicamente vocata alla produzione di Prosecco di qualità. Spumante piacevolmente secco grazie al moderato dosaggio finale, nasce da una vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la classica fase di spumantizzazione con metodo Charmat, ossia in autoclave. Vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino chiaro, nel calice rivela un perlage fitto e ininterrotto. Al naso stupisce per i sottili profumi di frutta matura, e in particolare di mela golden, mentre in bocca richiama sentori di liquirizia, miele e acacia. Spumante facile da abbinare, è il "Re" dell'aperitivo ma accompagna con facilità anche piatti delicati a base di verdure e quelli della tipica cucina di mare. Ottimo con la grigliata di pesce.

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 Brut
Provenienza	Veneto
Uve	GLERA
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat
Sensazioni	Spumante secco, di struttura, si distingue per il colore giallo paglierino brillante e per le bollicine intense e sottili il profumo è fruttato di mele golden mentre il gusto richiama sentori di liquirizia, miele e acacia

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821