



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

La pura essenza di Mionetto



La pura essenza di Mionetto si coglie fin dal primo sorso di questo Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut, spumante armonioso e di grande fascino, creato per chi ama deliziare i propri sensi. Prezioso ed elegante, nasce da una lavorazione di uve accuratamente selezionate, sottoposte prima a una soffice pressatura, per estrarre solo il fiore del mosto, e a una fermentazione in bianco in serbatoi d'acciaio, per poi essere avviato a una fase di spumantizzazione in autoclave, secondo il metodo Charmat. Nasce così una bollicina super piacevole, caratterizzata da un bel colore giallo paglierino, accompagnato da lievi riflessi verdognoli. Al naso, profumi di frutta matura, miele e fiori d'acacia. Quindi aromi di mela golden e pera, con un retrogusto piacevolmente amarognolo. Spumante caratterizzato da una grande versatilità, grazie al perfetto equilibrio tra acidità, sapidità e moderata ricchezza zuccherina residua. Si fa apprezzare come raffinato aperitivo e con gli antipasti a base di pesce e verdure. Ottimo anche in abbinamento con piatti della cucina mediterranea, con piatti a base di asparagi e radicchio trevigiano, pesce marinato e crudi di mare.

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 e marnoso
Esposizione	Sud
Allevamento	Doppio capovolto tradizionale
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Bianco Spumante Brut DOCG
Provenienza	Veneto
Uve	GLERA
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve accuratamente selezionate vengono sottoposte ad una soffice pressatura, per estrarre solo il fiore del mosto. Segue la prima fermentazione in bianco in serbatoi d'acciaio e la spumantizzazione in autoclave secondo il metodo Charmat
Sensazioni	Spumante prezioso e scintillante, dal colore giallo paglierino accompagnato da lievi riflessi verdognoli e perlage sottile e persistente Fresco, equilibrato ed elegante richiama al profumo la frutta matura, il miele e i fiori d'acacia. Al gusto esprime tutta la sua tipicità attraverso intensi aromi che ricordano la mela golden e la pera, con un retrogusto piacevolmente amarognolo. Di grande versatilità grazie al perfetto equilibrio tra acidità, sapidità e moderata ricchezza zuccherina residua

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