



ACQUISTATO IL .....

## Valdobbiadene Prosecco DOCG Spago

### Autentica tradizione di Valdobbiadene



Svinando®

Un Valdobbiadene Prosecco DOCG proposto, però, in una versione un po' insolita. Vino frizzante, quindi meno effervescente di un classico spumante, in questo caso la bottiglia non viene chiusa con il classico tappo a fungo e la gabbietta ma con un tappo raso, quello tipico in sughero, assicurato con uno spago legato in modo tradizionale. Antica tecnica utilizzata dai vignaioli per evitare che le bottiglie si stappassero durante la fermentazione naturale, è una delle immagini più autentiche della tradizione di Valdobbiadene. Prodotto da Mionetto con uve provenienti esclusivamente dalle zone collinari dell'area DOCG, questo Valdobbiadene Prosecco presenta un colore giallo paglierino tenue, vivace e brillante, con spuma lieve e sottile e bouquet armonico, garbato. In bocca si rivela secco e caratteristico. Vino gastronomico per eccellenza, è ottimo in abbinamento ad antipasti, primi piatti, pesci e carni bianche.

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso e marnoso
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	Doppio capovolto tradizionale
<b>Densità imp.</b>	3500
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco frizzante
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	GLERA
<b>Gradazione</b>	11% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 1 anno
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Per ottenere bollicine sottili e garbate, dopo un'accurata vinificazione in bianco segue la frizzantatura in autoclave fino al raggiungimento di circa 2.5 atmosfere di pressione
<b>Sensazioni</b>	Caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli, il Valdobbiadene Prosecco DOCG " ha un bouquet armonico e garbato che esprime i profumi tipici del vitigno di provenienza quali la mela, la pera ed i fiori di acacia. Al gusto è delicato, fresco e fruttato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.