



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Assoluta piacevolezza



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry di Mionetto è uno spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve Glera provenienti dalla zona più vocata della denominazione. Elaborato con il classico metodo Charmat, ossia in autoclave, è un vino fresco e immediato, perfetto per essere apprezzato già nei primi mesi dopo la messa in commercio. Colore giallo paglierino scarico, con perlage sottile e persistente, le uve impiegate in questo caso, provenienti da zone collinari, donano allo spumante profumi e sapori inconfondibili. Note di mela croccante, fiori d'acacia e glicine delineano un quadro aromatico di assoluta piacevolezza. Perfetto come aperitivo, anche in tavola sa bene come regalare grandi soddisfazioni. Ottimo con i delicati piatti della cucina di mare, può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce.

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	Vino spumante extra dry
Provenienza	Veneto
Uve	GLERA
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Raffinato spumante extra dry, frutto della lunga tradizione enologica di Mionetto, è ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con il metodo Charmat
Sensazioni	Sapientemente ottenuto dalle uve raccolte nell'area del Prosecco Superiore DOCG da cui deriva la massima espressione qualitativa del vitigno di provenienza Raffinato spumante dal caratteristico colore giallo paglierino brillante e dal perlage fine e persistente, con intensi profumi floreali e decise fragranze di mela, pera e sfumature di agrumi

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