

996	15-apr-16	EVE NTO	40 - ANTIPASTI E DOLCI		GENEROSOS SECOS	.	
anno	11°	PRO DUTT ORE	MIONETTO		ESPUMOSOS		
€ 7,0	esselunga	NO ME	VALDOBBIADENE PROSECCO		BLANCOS	XXX	
DOC		VALDOBBIADENE PROSECCO		TIPO LOGI A	ROSA DOS	.	
IGT		VALDOBBIADENE PROSECCO		PROSECCO		BLANCOS CRIANZA	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	vitigni	TINTO JOVEN	.	
2,2	2,5	7,2	Z	PROSECCO	TINTO GUARDA	.	
			Z		FERMO	.	
			Z		MOSSO	.	
			Z		FRIZZANTE	XXX	
			Z		SECCO	XXX	
			Z		ABBOCCATO	.	
			Z		DOLCE	.	
				Commento breve			
				PAGLIERINO TENUE, BOUQUET VIVACE E PERSISTENTE			
				FLOREALE ED ARMONICO RICORDA LA MELA VERDE			



Valdobbiadene Prosecco DOCG

È l'immagine più autentica della tradizione di Valdobbiadene, con la sua tipica legatura del tappo "a spago" secondo la consuetudine del luogo. Ottenuto da uve provenienti dalle rinomate zone collinari dell'area del Valdobbiadene Prosecco DOCG, è caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue, una spuma lieve e sottile ed un elegante, armonico, bouquet floreale. Moderatamente secco al palato, è ideale in abbinamento con antipasti, primi piatti delicati di pesce e carni bianche.

Servire fresco, a 8-10°C, in un ampio flûte.



ATTENZIONE: Usare solo un apribottiglie a doppia leva per una apertura in sicurezza.

WARNING: Use a double arm corkscrew only for safe uncorking.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

Valdobbiadene Prosecco DOCG

11% vol e 750ml

VINO FRIZZANTE L16033 07-21

PRODUCT OF ITALY

MIONETTO

Vino fruttato e floreale, ottenuto da uve provenienti dall'area in cui il Prosecco si esprime al massimo livello qualitativo, è particolarmente indicato con antipasti e primi piatti delicati di pesce.

IMBOTTIGLIATO DA MIONETTO SPA VALDOBBIADENE - I - ITALIA

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - SISÄLTÄÄ SULFITTEJA - INNEHÅLLER SULFITER - BEVAT SULFITEREN

Glasflasche steht unter Druck - kann bei Gewaltanwendung bersten (Splitterflug). Nicht stoßen!

ATTENZIONE: Usare solo un apribottiglie a doppia leva per una apertura in sicurezza.

WARNING: Use a double arm corkscrew only for safe uncorking.

8 006220 002000



Il Prosecco è il più tipico esempio del metodo di spumantizzazione "Charmat" o "metodo Martinotti" ossia, in autoclave, contrariamente al metodo "Champenoise" o "Metodo Classico" ossia con spumantizzazione in bottiglia. Il Prosecco è uno dei vini che hanno avuto più successo negli ultimi anni, un vino simpatico, che mette allegria al solo nominarlo: "Facciamoci un proseccino", è un'espressione che detesto perchè sminuisce il vero valore del Prosecco, ma che via via tendo ad accettare. In fondo parliamo di un vino che fa della leggerezza e della semplicità le sue caratteristiche dominanti. È un vino che non si offende se viene mescolato con altre sostanze, non fa tante storie se bevitori senza cultura enologica lo frangono come una bevanda frizzante qualsiasi. Di questa sua pronta beva ha fatto il suo motivo di successo nel mondo.

L'aspetto positivo per noi che nel vino cerchiamo anche aspetti più tecnici e culturali è che la gran diffusione ne ha uniformato le caratteristiche, cosa che io trovo positiva perchè dà una vera identificazione del prodotto, del territorio e del metodo di produzione. Naturalmente qualcuno potrà obiettare che in questo modo non si stimolano i produttori a dare sempre il meglio perchè il risultato è ormai raggiunto.

Qualche parola anche su Mionetto, uno dei produttori più conosciuti del settore. A lui si deve il particolare metodo di chiusura del tappo con uno spago, che si chiama appunto "Legatura Mionetto". In realtà il metodo è antico, classico, di dominio pubblico, ma Mionetto ha saputo farne un suo marchio distintivo.

Le caratteristiche organolettiche del nostro vino: <http://www.mionetto.com> - Presenta le caratteristiche tipiche del Prosecco: colore giallo paglierino tenue, spuma lieve e sottile, bouquet armonico e garbato. Al palato si rivela secco in giusta misura, caratteristico.

ATTENZIONE: il vitigno non si chiama più PROSECCO, ma GLERA

Sino al 2009 era comunemente denominato "prosecco". Con l'istituzione della [DOCG Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene](#), che necessita di una particolare tutela, è stato adottato in via ufficiale il sinonimo "glera" in modo da non confondere fra loro vitigno e vino. In questo modo, inoltre, è venuta meno l'eventualità di definire un vino "prosecco" solo in base alle uve che lo compongono.