



RESERVA



## Mionetto VIVO Prosecco Extra Dry

Rica em experiência e criatividade, a Mionetto fica no coração de Valdobbiadene, a comuna mais privilegiada do Veneto, onde há mais de 110 anos produz os mais refinados Proseccos da Itália. Sua filosofia é marcada pela generosidade, equilíbrio, luminosidade e, principalmente, pela harmonia em cada etapa da elaboração de seus produtos. Em total respeito e admiração às antigas tradições, o enólogo Sérgio Mionetto reproduz nesse nobre espumante, os princípios e os conhecimentos entregados pelo seu avô Francesco Mionetto, fundador da empresa em 1887, e sela o seu compromisso de combinar a emoção, o sabor único e inequívoco que tem o vinho de sua terra, assinando o espumante com o seu nome.

### Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Espumante extra dry
----------	-------	------	---------------------

### Terroir

País	Itália
Região	Veneto
Produtor	Mionetto
Safra	S/s

### Elaboração

Uva	Verduzzo   Sauvignon Blanc   Riesling   Pinot Blanc   Chardonnay
Teor Alcoólico	11%
Amadurecimento	Método Charmat + contato com as leveduras

### Por Murilo Azevedo

Visual	Amarelo palha límpido, com perlage persistente
Olfativo	aroma de maçã, Pêra e pêssego com notas florais e um fundo de melão
Gustativo	Espumante aromático, leve, refrescante, fácil de beber
Harmonização	Ideal com brindes de boas vindas e aperitivos no Natal

### Serviço

Temperatura de Serviço	5/8º
Estimativa de Guarda	Pronto

### Curiosidade sobre o Prosecco

Uma coisa que muito poucas pessoas sabem é que PROSECCO é o nome da UVA com a qual é elaborado o vinho espumante produzido na região de Treviso. Isso mesmo! Uma cepa branca da espécie vitis vinífera que antigamente era chamada de Glera. Apenas duas regiões têm direito à Denominação de Origem Controlada (DOC), quais sejam: as vilas de Valdobbiadene e Conegliano. Vinhos espumantes de outras partes do Vêneto são classificados apenas como IGT (Indicação Geográfica Típica).