



RESERVA
seco

Degusta
club

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 melaço

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 vinifera 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).