

Mionetto Prosecco Rosé DOC Millesimato Extra Dry

Italia / Veneto / Prosecco DOC

Mionetto ble grunnlagt i 1887 av Francesco Mionetto i den lille landsbyen Valdobbiadene, og har et etablert rykte for kvalitet, tradisjon og innovasjon. I hjertet av Prosecco-regionen produserer Mionetto eksepsjonelle viner med konsekvent nasjonal og internasjonal anerkjennelse.

I 1982 introduserte Mionetto-familien autoklavfermentering ved å bytte til Charmat-metoden, noe som muliggjør bedre bevaring av smaker og aromaer. Druene blir mykt presset og så starter den temperaturkontrollerte første gjæringen som gir grunnvinen til den musserende vinen. Ved hjelp av Charmat-metoden foregår den andre gjæringen i autoklaver (en lukket beholder under høyt trykk og kontrollert temperatur). Denne metoden bidrar til å opprettholde druens friskhet og aroma.

Vinmakerens jobb er ikke bare å produsere musserende vin av høy kvalitet, men også opprettholde forholdet til de lokale bønder som leverer druene. Mionetto har forhold til vingårdseiere som går generasjoner tilbake.

Klimaet er generelt temperert: området er beskyttet av Alpene i nord og oppvarmet av vindene fra Adriaterhavet i øst. Dette reduserer temperaturen om sommeren og produserer nedbør som favoriserer rikelig vekst av vinstokker. På sensommeren er området preget av store temperaturvariasjoner mellom dag og natt, noe som muliggjør vekst av aromatiske stoffer i druene etter hvert som de modnes.

Mionetto Prosecco Rosé er produsert ved Martinotti-metoden, ved 15-16 grader i ca. 2 måneder.

Martinotti-metoden vil si at vinen blir laget med kultivert gjær på temperaturkontrollerte ståltanker, kalt autoklaver. Disse tankene holder på kullsyren fra gjæringen slik at den følger med vinen når den tappes på flasken. Denne metoden gir en meget fruktig vin.



Høyoppløselig bilde



| | |
|-----------------------------|---|
| Type | Musserende |
| Klassifikasjon | DOC Prosecco |
| Produsent | Mionetto |
| Druetyper | Glera 90 %, Pinot Noir 10 % |
| Vinifikasjon | Druene vinifisert separat. Pinot Noir med skallkontakt i noen dager gir den vakre ferskenblomstfargen vi ser i det ferdige produktet. Annen gangs gjæring i 60 dager i autoklaver, ref. Martinotti-metoden. |
| Analyse | Alkohol: 11,0 % Sukker: 16 g/l Syre: 5,4 g/l |
| Holdbarhet | Konsumklar nå |
| Karakteristikk | Nydelig ferskenblomstrosa farge. Meget fruktig med hint av røde frukter og grapefrukt. Lang modning på gjær gir i tillegg aromaer av honning og bakst. |
| Serveringstemperatur | 6-8°C |
| Passer til | Perfekt som aperitif, men egner seg også godt til fisk og skalldyr samt sjømatrisotto. |

| | | | |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| Volum | Varenummer | EPD-nr | Pris Vinmonopolet |
| 0,75 L | 12321101 | 5731567 | kr. 169,90 |
| Antall i kasse | Sortiment | Vectura nr | |
| 6 | Bestillingsutvalg | | |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment