

Mionetto Prosecco Organic Extra Dry

Italia / Veneto / Veneto

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.

Laget av druer som er dyrket uten bruk av kjemiske midler og uten bruk av syntetisk gjødsel. Produseres separat fra den øvrige produksjonen.

Mionettos mest klassiske linje gjenspeiler forbindelsene til vingårdens historie. Den elegante presentasjonen av flasken, som har et skrå etikettdesign, har alltid vært karakteristisk for vingården. Den raffinerte utformingen av etiketten gjenspeiler stilen på produktene: prestisje, kvalitet i alle detaljer!



Høyoppløselig bilde



Type	Musserende
Klassifikasjon	DOC Prosecco
Produsent	Mionetto
Druetyper	100% Glera, Økologisk dyrkede druer
Vinifikasjon	Forsiktig pressing av druene, første gjæring i temperaturkontrollert tank og andre gjæring skjer i lukket tank.
Analyse	Alkohol: 11,0 % Sukker: 11 g/l Syre: 5,1 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Lysegul farge. Aromatisk preg av hylleblomst og grønne epler. Fruktig smak av grønne epler og friskhet fra boblene.
Serveringstemperatur	6-8°C
Passer til	Nyt som en aperitiff eller under et måltid, med Gorgonzola med dadler eller fiken, Prosciutto med melon.

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	8272801	6451827 Asko: Lagervare	kr. 189,90
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>