

Mionetto Rive di Santo Stefano Valdobbiadene Prosecco Super

Italia / 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.

Druene i denne Prosecco kommer fra fjellene Valdobbiadene. De er mer intense, og gir mer kompleksitet til vinen enn fra vanlig Prosecco DOC. Denne har en tørrere og friskere stil med kun 7 g/l sukker.

Type	Musserende
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Mionetto
Årgang	2022
Druetyper	100% Glera
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon av grunnvinen, annengangsgjæring i et lukket tanksystem
Analyse	Alkohol: 11,0 % Sukker: 7 g/l Syre: 6 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Lys grønn gul. Ung, fint kremet og frisk, innslag av sitrus, eple, blomst og urter. Litt dropsaktig aroma med preg av sitrus, urter og blomst.
Passer til	Aperitiff, Antipasti, Fisk og Skalldyr

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	1807601	4942215	kr. 199,90
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
Beviži pri vsakem trenutku