

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.

Alkoholfri musserende (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Mionetto 0,0% Alcohol Free -	kr. 88,50	8009457	6147417	
Aromatisert Svakvin (50 cl)				
Mionetto Aperitivo -	kr. 155,80	16926002	6434401	
Musserende (20 cl)				
Mionetto Alkoholfri 20 cl -	kr. 41,80	8012879	6435507	
Mionetto Treviso Prosecco Brut 20 cl - Lys strågul. Ung, fruktig og umiddelbar, preg av pære og sitrus. Ren og aromatisk, preg av pære, eple og sitrus, hint av urter.	kr. 69,60	3935704	4930459	
Mionetto Prosecco Rosé DOC Millesimato Extra Dry 20 cl - Nydelig ferskenblomstrosa farge. Meget fruktig med hint av røde frukter og grapefrukt. Lang modning på gjær gir i tillegg aromaer av honning og bakst.	kr. 59,20	1279904		
Musserende (75 cl)				
Mionetto Prosecco Rosé DOC Millesimato Extra Dry - Nydelig ferskenblomstrosa farge. Meget fruktig med hint av røde frukter og grapefrukt. Lang modning på gjær gir i tillegg aromaer av honning og bakst.	kr. 157,20	12321101	5731567	

Musserende (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Mionetto Rive di Santo Stefano Valdobbiadene Prosecco Superiore - Lys grønngul. Ung, fint kremet og frisk, innslag av sitrus, eple, blomst og urter. Litt dropsaktig aroma med preg av sitrus, urter og blomst.	kr. 189,60	1807601	4942215	
Mionetto Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut - Gyllengul med grønnskjær. Moden frukt, honning og akasieblomst. Eple og pære med en frisk ettersmak.	kr. 180,00	15423601		
Mionetto Prosecco Frizzante - Lys grønngul. Lett aromatisk med streif av eple og sitrus. Ren og umiddelbar stil, streif av eple og sitrus, perlende.	kr. 149,30	659601	2939817	
Mionetto Treviso Prosecco Brut - Lys strågul. Ung, fruktig og umiddelbar, preg av pære og sitrus. Ren og aromatisk, preg av pære, eple og sitrus, hint av urter.	kr. 169,80	1279801	4145801	
Mionetto Prosecco Organic Extra Dry - Lysegul farge. Aromatisk preg av hylleblomst og grønne epler. Fruktig smak av grønne epler og friskhet fra boblene.	kr. 180,00	8272801	6451827	
Mionetto Treviso Prosecco Extra Dry - Klar strågul på farge. Aromatisk duft av eple, sitrus og blomst Frisk, fruktdrevet med innslag av modne epler, aprikos og sitrus	kr. 162,30	507401	2939858	
Musserende (150 cl)				
Mionetto Treviso Prosecco Brut 150 cl - Lys strågul. Ung, fruktig og umiddelbar, preg av pære og sitrus. Ren og aromatisk, preg av pære, eple og sitrus, hint av urter.	kr. 308,00	1279805	4930392	
Musserende (300 cl)				
Mionetto Prosecco Brut 300 cl - Lys strågul. Ung, fruktig og umiddelbar, preg av pære og sitrus. Ren og aromatisk, preg av pære, eple og sitrus, hint av urter.	kr. 928,10	1279807	5521166	

