

MIONETTO

LUXURY COLLECTION

Valdobbiadene Prosecco DOCG "Spago"

750 ml

DESCRIZIONE:

Ottenuto dalle preziose uve Glera provenienti da Valdobbiadene, cuore della terra d'origine e d'eccellenza del Prosecco, questo vino frizzante dalla tipica legatura del tappo con lo spago è piena espressione della lunga tradizione e della cultura enologica del territorio di origine.

TIPOLOGIA:

Frizzante Extra Dry

PROVENIENZA:

Colline dell'area del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene.

VITIGNO:

Glera 100%.

PRODUZIONE:

Il Valdobbiadene Prosecco DOCG "Spago" si fa interprete contemporaneo di una tradizione secolare di questi luoghi: la legatura a spago. Antica tecnica utilizzata un tempo dai vignaioli per evitare che le bottiglie di Prosecco frizzante si stappassero durante la fermentazione naturale e riproposta sul mercato da Mionetto nel 1961, è ancora oggi realizzata a mano da operatrici specializzate.

VINIFICAZIONE:

Per ottenere bollicine sottili e garbate, dopo un'accurata vinificazione in bianco segue la frizzantatura in autoclave fino al raggiungimento di circa 2,5 atmosfere di pressione.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol

ACIDITÀ:

5,5 - 6,5 g/l.

ZUCCHERI:

10 - 14 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 8°-10° C raggiunti con un raffreddamento graduale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli, il Valdobbiadene Prosecco DOCG "Spago" ha un bouquet armonico e garbato che esprime i profumi tipici del vitigno di provenienza quali la mela, la pera ed i fiori di acacia. Al gusto è delicato, fresco e fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Profumato e aromatico, ben si presta ad accompagnare aperitivi a base di formaggi freschi o di media stagionatura e insaccati regionali. Ottimo anche in abbinamento con piatti leggeri a base di pesce, come un riso con gamberoni, zucchine e pomodorini, o con carni bianche.

BICCHIERE:

Un calice ampio, preferibilmente a tulipano, è l'ideale per apprezzarne a pieno le sfumature organolettiche.

