Il Natale di Mionetto è con Sergio 20th Anniversary White Edition

sergio-xx-anniversary-white-edition-mo-collection-jpeg-bc7d1007

Sergio 20th Anniversary ci trasporta in un vero e proprio White Time che rimanda alle vacanze invernali e ai party esclusivi, che ha il potere di rendere speciale ogni momento dove festeggiare con glamour e leggerezza. Un gusto avvolgente e un packaging che esprime perfettamente la convivialità della suggestiva atmosfera natalizia. Il “Sergio 20th Anniversary White Edition MO Collection” è la novità per la grande distribuzione che si presta a personalizzare le tavole imbandite negli ultimi giorni dell’anno.

Dal 1998 Sergio è un’inconfondibile icona dello stile delle bollicine Mionetto e, proprio in occasione del 20esimo compleanno della storica Cuvée, si propone con un’edizione speciale, accattivante già nella bottiglia e che fonda il proprio valore sulla lunga esperienza enologica della storica Cantina. Il design racconta di un packaging minimal ma al tempo stesso elegante, facilmente riconoscibile per la sua bottiglia interamente rivestita di bianco. Un colore che rappresenta un tempo fuori dall’ordinario e caratterizzato da lucentezza e leggerezza, ideale per i brindisi del periodo natalizio.

Di fatto si tratta di una nuova declinazione della esclusiva cuvée Sergio: dal gusto pieno da bere per la prima volta con l’aggiunta di ghiaccio o molto freddo. Di grande tendenza e con tutto il carattere della collezione MO, si distingue per un bere ancor più fresco e conviviale. Forma e contenuto raccontano una storia di unicità, passione e innovazione, da sempre valori fondamentali che contraddistinguono Mionetto per una qualità riconosciuta ormai da decenni.

Dal sapore asciutto e snello con il giusto grado di acidità, il Sergio White Edition si apre al naso con nuance di piccoli fiori bianchi, miele e mele selvatiche. Ha un perlage sottile e intenso e una corposità moderata. È un vino estremamente versatile, ideale anche per rendere unici aperitivi, party e abbinamenti con delicati finger food come caprino o mini cheesecake al salmone.

Scheda Prodotto

Zona Viticola: zona a vocazione spumantistica in Veneto e Trentino
Uvaggio: Blend di uve bianche
Vinificazione: Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmant
Gradazione alcolica: 11% Vol.
Acidità totale: 5.5-6.5 g/l
Zuccheri: 18-20 g/l
Temperatura di servizio: degustazione ideale a bottiglia molto fredda, circa 4°C, calici da spumante. Anche con ghiaccio.