Mionetto, nel 2018 +10% di ricavi. E ora entra nella guida 5starWine

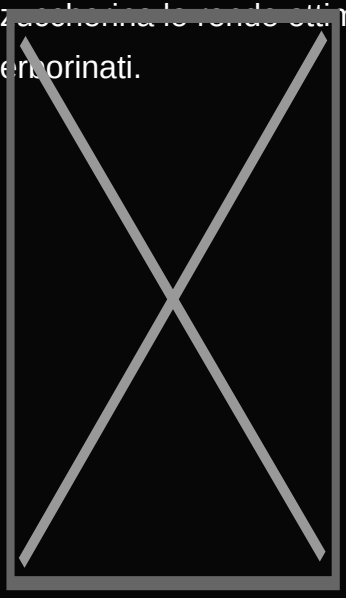
mionetto-d2efc7f0

Mionetto S.p.A. chiude l'esercizio 2018 con un trend positivo a valore dove registra una **crescita del 10% con oltre 86 milioni di euro** e un volume per il brand Mionetto, nel totale della produzione dell'azienda, di **23,9 milioni di bottiglie**. La storica cantina di Valdobbiadene si conferma in Italia come leading brand ed un posizionamento premium che porta ad una presenza bilanciata nel canale Ho.Re.Ca ed in GDO.

Ottime anche le performance dell'**export** che rappresenta il 60% dei ricavi e dove Mionetto è in continua espansione, con una presenza in oltre 70 paesi, per un brand che secondo i dati IWSR 2018 (Prosecco Category, Vendite bottiglie 0,75 l) ha raggiunto la **leadership a volume a livello internazionale**. I principali mercati sono USA, UK e Germania, che sono anche i paesi chiave di esportazione della categoria Prosecco e che, insieme all'Italia, rappresentano circa l'80% delle vendite totali. In particolare negli USA, Mionetto conferma il proprio trend di crescita a doppia cifra da 10 anni consecutivi registrando 750.000 casse vendute nel 2018; in Germania è al 3° posto tra gli Spumanti Prosecco, mentre in UK è il 2° brand a valore tra i Prosecco Premium. Da segnalare, inoltre, crescite significative in mercati emergenti quali Francia, Slovacchia, Romania, Repubblica Ceca, Polonia, Paesi Baltici, Ungheria, Nordics e Canada

Con questi numeri la storica cantina di Valdobbiadene si presenta alla 53esima edizione del **Vinitaly**, in programma dal 7 al 10 aprile 2019 a Verona, confermando il proprio ruolo di driver di riferimento dell'intera categoria Prosecco, trainandone i consumi a livello internazionale e diventando ambasciatore dello straordinario valore di un territorio raccontato a tutto il mondo. Un appuntamento molto importante e che è il palcoscenico della prima assoluta del "**Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Collalto Millesimato Demi-Sec**", un nuovo raffinato spumante che va ad arricchire la Luxury Collection di Mionetto, l'innovativa linea di eccellenza che in Italia è dedicata esclusivamente al canale Ho.Re.Ca. Un vino sapientemente ottenuto da uve Glera raccolte

rigorosamente a mano, nelle “Rive” della frazione di Collalto - Susegana (Treviso), vigneti adagiati sulle colline del Prosecco Superiore Docg. Dal caratteristico colore giallo paglierino brillante, si caratterizza per la sua spuma fitta, un perlage fine persistente ed una aromaticità amplificata dalla presenza del Pinot Grigio. Le note dolci che richiamano alla frutta matura e al miele, impreziosita da sentori si salvia e note speziate, si bilanciano con una fresca e garbata acidità. La sua gradazione zuccherina lo rende ottimo con i dessert ma sorprende anche in abbinamento con i formaggi erborinati.



Ed è un Vinitaly ricco di soddisfazioni quello che sta vivendo Mionetto, che entra nella prestigiosa guida “**5starWine– the Book**”, la prima promossa da una fiera internazionale. Un concorso che ha visto protagoniste oltre duemila cantine e che ha premiato il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG**, spumante dry della “MO Collection” di Mionetto, molto apprezzato dalla Giuria che gli ha attribuito un punteggio di 91 punti su 100, tra i più alti in graduatoria.

La guida riconosce e premia la qualità dei vini e delle cantine in essa presentati attraverso il giudizio oggettivo di un panel internazionale di esperti. Tra questi troviamo nomi di Master of Wine, Master Sommelier, sommelier di ristoranti stellati, giornalisti, enologi, Italian Wine Expert e Ambassador della Vinitaly International Academy, di differente provenienza e specializzazione geografica.

“Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG è la massima espressione qualitativa dell’area DOCG, è ottenuto dalle uve coltivate nel cuore della denominazione, un’area collinare di 107 ettari lavorati da circa 110 produttori”, commenta **Alessio Del Savio**, Consigliere Delegato, Direttore Tecnico ed Enologo di Mionetto. “È una area particolarmente felice per posizione, terreno e microclima che regala ogni anno uno spumante unico, dal colore giallo paglierino con luminosi riflessi dalle tinte pastello e dorate con inconfondibili profumi di mela, pera e rosa. Il suo sapore è elegante e armonico, sostenuto da un perlage leggero e fine”.