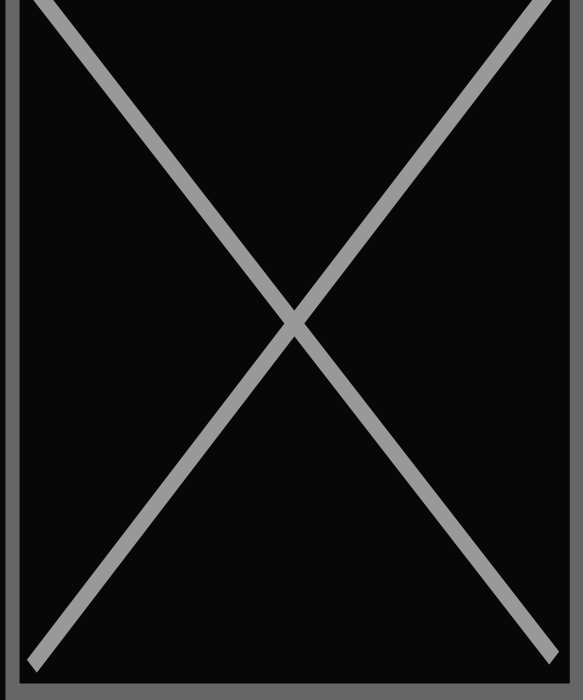


## Mionetto celebra 130 anni di storia al Vinitaly



**Mionetto** compie **130 anni** e li celebra in grande stile alla cinquantunesima edizione del **Vinitaly**, la più importante manifestazione dedicata al mondo del vino e dei distillati in programma dal 9 al 12 Aprile a **Verona**.



Protagonista assoluta all'interno dello stand Mionetto

(pad 4-stand B3) sarà l'esclusiva **Cuvée Anniversario 1887-2017**, un elegante spumante che la storica Cantina di Valdobbiadene ha voluto realizzare per celebrare i suoi 130 anni dalla fondazione. Una prestigiosa bottiglia "limited edition" della **Luxury Collection**, la linea dedicata esclusivamente al canale Ho.Re.ca, per poter custodire e raccontare al meglio tutto il sapere enologico che è l'anima di Mionetto e la qualità della DOCG di Valdobbiadene.

"Per brindare ai nostri 130 anni abbiamo voluto creare un esclusivo **spumante millesimato, a dosaggio zero**, a cui viene riservata particolare cura fin dalla vendemmia, rigorosamente fatta a mano così come avveniva nel 1887, e che racchiude in sé il meglio della DOCG di Valdobbiadene, dove abbiamo realizzato il nostro primo vino", spiega **Alessio Del Savio**, consigliere delegato, direttore tecnico, enologo e Management Board Executive di Mionetto S.p.A. "Un prodotto prezioso e di alto livello, studiato e creato per poter custodire e raccontare al meglio tutto il sapere enologico, che è l'anima della nostra Cantina".

"Questa limited edition comunica in pieno la filosofia che caratterizza il nostro DNA: dall'heritage, che ci vede a Valdobbiadene da 130 anni, allo stile italiano riconosciuto in tutto il mondo; dalla premium quality, data dalla profonda conoscenza del territorio e dalla storica collaborazione con i produttori locali dell'area DOCG, fino a un premium taste, che trascende gli standard enologici ed è capace di esaltare le caratteristiche del Prosecco in modo ineguagliabile", dice **Paolo Bogoni**, Chief Marketing Officer e Management Board Executive di Mionetto S.p.A. "Oggi festeggiamo l'importantissimo traguardo dei 130 anni da **leading brand del mercato del Prosecco** e con performances eccellenti: tuttavia, questo, non rappresenta per noi un punto di arrivo, quanto piuttosto di partenza per affrontare con maggiore grinta nuove sfide soprattutto in ambito mondiale,

nel rispetto dei valori di fondo di un brand capace di mantenere un DNA italiano, pur con respiro internazionale.”

Il Vinitaly è anche l'occasione per presentare i **risultati 2016** di Mionetto. Un anno molto positivo per la Cantina che ha registrato un **fatturato pari a 72,5 milioni di euro, in aumento del 10,6%** rispetto all'anno precedente, con **oltre 22,4 milioni di bottiglie vendute nel mondo**. Alla crescita nel mercato italiano si affianca una costante espansione a livello internazionale, in primis nei principali mercati di riferimento per la categoria: USA e UK, senza naturalmente dimenticare gli altri storici mercati europei: Germania, Svizzera, Austria.

Sarà quindi uno stand Mionetto in festa quello che accoglierà i visitatori del Vinitaly. Dallo stile architettonico contemporaneo – studiato per creare perfetto equilibrio tra una presenza decisa e dal forte impatto visivo, che al contempo sorprende per la notevole sensazione di leggerezza e armoniosità – lo stand ospiterà **gli incontri e le degustazioni con i buyer del mondo Ho.Re.Ca, GDO e internazionali**. Lunedì 11 Aprile, dalle ore 11, inoltre, avrà luogo l'ormai classico appuntamento dedicato agli abbinamenti con le creazioni proposte da ristoratori stellati Michelin. All'interno del black cube, la casa del “**Design del Gusto**”, lo chef Lorenzo Cogo del Ristorante El Coq di Vicenza (VI), il più giovane chef stellato d'Italia, delizierà il pubblico presente con una selezione culinaria creata ad hoc e sapientemente abbinata alla nuova Cuvée Anniversario. Ad accompagnarlo in questo viaggio la celebre Sommelier Master Class Adua Villa. Gli ospiti saranno guidati in un'esperienza multisensoriale unica che animerà anche i social media attraverso gli hashtag #designdelgusto e #mionetto130esimo.