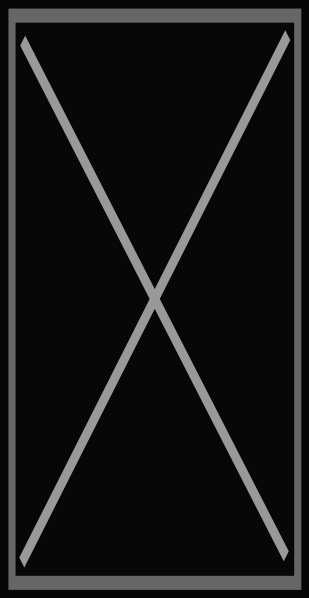
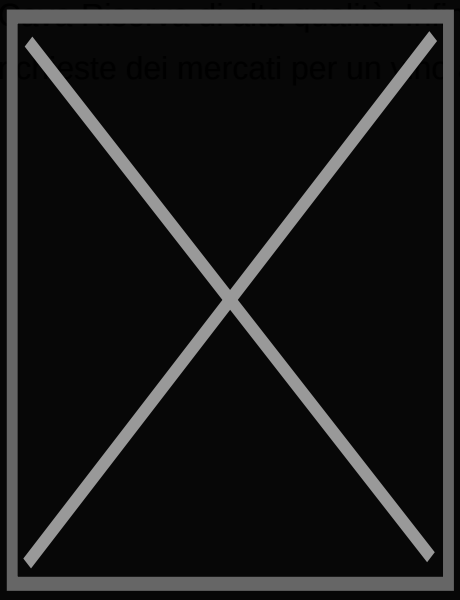
Brindisi di fine anno con… Freixenet, Mionetto e Santa Margherita



Continua la carrellata di MixerPlanet dedicata alla vasta offerta di champagne e spumanti che le migliori aziende vitivinicole propongono per festeggiare il nuovo anno. Grazie a questo terzo appuntamento i professionisti della ristorazione potranno quindi saperne di più su altri tre importanti nomi del settore. ,

Il primo corrisponde alla gamma Freixenet, caratterizzata da prodotti di grande qualità e tradizione. L'utilizzo di uve autoctone ha permesso ai cava di acquisire precise caratteristiche organolettiche che hanno consentito loro di ritagliarsi sui mercati uno spazio competitivo completamente autonomo. Il cava Freixenet è un vino spumante a denominazione d'origine, prodotto esclusivamente con il metodo classico di rifermentazione in bottiglia (per i francesi "champenois", lo stesso dello Champagne). La zona d'origine dei cava nella Catalogna spagnola è caratterizzata dal particolare terreno, ricco di creta e gesso e da favorevoli condizioni climatiche, ideali per la crescita di vitigni di qualità superiore. Disponibile nella versione Gran Cordon Negro, Gran Carta Nevada, Cordon Negro Vintage e Rosado, oltre ai pregiati Elyssia Gran Cuvée brut e Elyssia Pinot Noir Rosado. A questi si aggiungono il Cordon Negro nell'innovativa versione Mini da 20cl; il Miniblack, un cava leggero, presentato in bottiglia da

20cl; Vintage Riserva “dosage zero” senza aggiunta di “liqueur de dosage” (zucchero); Barroco, un [illegible], Legero che rappresenta la risposta di Freixenet alle attuali richieste dei mercati per un vino analcolico di qualità.



La seconda segnalazione si riferisce invece a Cuvée Sergio 1887 di Mionetto, un prodotto lanciato sul mercato lo scorso mese di nNovembre in occasione anche del lancio/presentazione della nuova linea premium “Luxury Collection”. Non è un Prosecco Docg o Doc, ma una cuvée, dunque una selezione dei vitigni autoctoni. Cuvée Sergio è un prodotto che sa ricreare l’emozione, il sapore particolare e inconfondibile che aveva il vino sapientemente lavorato per esaltare le caratteristiche dei vitigni autoctoni di un territorio unico, ai piedi delle Prealpi Venete dove dal 1887 ha sede Mionetto. Dal colore giallo paglierino delicato, profumo caratteristico che si mescola a quello del miele e delle mele selvatiche, Cuvée Sergio al palato si presenta asciutto e



gradevolmente amarognolo.

La terza indicazione è infine dedicata a Rive di Refrontolo Brut di Santa Margherita. Il suo colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli fa da preludio a un naso dai profumi di fiori di pesco e di acacia, e di frutta a polpa bianca, in particolare mela renetta e pesca. Al palato questo Prosecco risulta tonico e fresco, scintillante e avvolgente, con un perlage di estrema finezza che prolunga nel tempo e nello spazio la ricchezza delle sensazioni gustative e aromatiche. Ottimo vino da aperitivo, si sposa idealmente con antipasti sfiziosi, ma può benissimo accompagnare anche piatti di crostacei e pesci pregiati.