Mionetto, arrivano le due proposte per le prossime feste

20241106100748mionettoindex-fdc003a5

Sono due le **proposte di Mionetto per le prossime festività natalizie**: Valdobbiadene Spumante Prosecco Docg Prestige, nella nuova veste Orange, e Spumante Prosecco Doc Rosé Millesimato Prestige.

Il **Prosecco Docg Prestige Orange** proviene dalle colline dell'area di Valdobbiadene e utilizza un raffinato uvaggio glera. È uno spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat. Possiede profumi e sapori inconfondibili di **mela acerba, di fiori d'acacia e glicine**. Il colore è giallo paglierino scarico, lucido, con perlage sottile e persistente. e' da consigliarne l'utilizzo innanzitutto come aperitivo, poi con crostacei bolliti, cotti al vapore o al forno, scampi e sogliole.

Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce. La gradazione alcolica è di **11% Vol.**

Il **Prosecco Doc Rosé Millesimato Prestige** invece è uno spumante ottenuto da uve glera e dalla vinificazione in rosso del Pinot Nero, che dona alla cuvée il suo suggestivo **colore rosato**. È spumantizzato con metodo Charmat, con affinamento sui lieviti in autoclave per sessanta giorni, per esaltarne gli aromi primari e secondari che lo contraddistinguono. Si presenta con un **colore rosa fiore di pesco e un bouquet floreale e fruttato**, con evidenti **note di piccoli frutti rossi e pompelmo**. L'affinamento sui lieviti a cui viene sottoposto fa sì che emergano le avvolgenti **note aromatiche di miele e crosta di pane.**

Si tratta di uno **spumante a tutto pasto**, dall'aperitivo al fingerfood, fino a un pranzo Italian style in particolare a base di molluschi, crostacei e crudità di mare. Ideale anche con i risotti a base di pesce. Anche in questo caso la gradazione alcolica è di 11%.