



COLLEZIONI PER L'HO.RE.CA.

A black and white advertisement for Mionetto Prosecco. The background is a lush, green vineyard with rows of grapevines stretching across a hillside. In the foreground, a bottle of Mionetto Prosecco is shown, angled from the bottom left towards the center. The bottle has a black foil-wrapped cork and a black neck label with the word 'MIONETTO' in white, serif, capital letters. Below the neck, there is a silver-colored label with the text 'VALDOBBIADENE PROSECCO' and 'SUPERIORE DOCG BRUT' in black, sans-serif, capital letters. The main body of the bottle is wrapped in a black, textured material with a repeating pattern of small, raised rectangular shapes. At the bottom of the bottle, the word 'MIONETTO' is printed in large, white, serif, capital letters. The overall lighting is bright, suggesting a sunny day, and the colors are vibrant greens and blacks.

MIONETTO, DAL 1887 NEL CUORE DEL PROSECCO.

Fondata nel 1887 a Valdobbiadene, cuore dell'area del Prosecco, Mionetto è interprete di un territorio unico che si estende dai ripidi pendii dell'area DOCG Conegliano-Valdobbiadene, dove la viticoltura è detta "eroica", alle floride e ampie distese di vigneti dell'area DOC. L'amore per questa terra e la relazione centenaria con i produttori delle migliori uve, la lunga tradizione enologica che incarna i valori e l'autenticità dello stile di vita italiano, l'anima contemporanea e la continua ricerca dell'eccellenza hanno reso Mionetto "The Master of Prosecco".



Dal 1° Aprile 2010 l'area di Conegliano-Valdobbiadene ha acquisito la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) e, con essa, il diritto esclusivo di definire come "Superiore" il Prosecco spumante prodotto con uve ivi coltivate. L'area DOC è stata istituita nel 2009 e comprende nove province tra il Veneto ed il Friuli Venezia Giulia.



LUXURY Collection

Un'estetica sinuosa dalla personalità avvolgente e l'obliquità come segno distintivo, si fondono con le eccellenze qualitative frutto dell'esperienza enologica Mionetto. Un esclusivo unicum dall'inconfondibile stile italiano.

Innovativa e raffinata, anche nella scelta dei materiali e nella forma elegante e sinuosa della bottiglia, **Luxury Collection** esalta la ricercata personalità delle bollicine più prestigiose della storica Cantina.



ZONA VITICOLA

Colline della celebre e limitatissima zona del Cartizze, nel cuore dell'area del Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene. Una porzione di territorio particolarmente felice per posizione, terreno e microclima, dove l'uva Glera raggiunge la massima espressione qualitativa.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

L'accurata vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat esprimono al meglio tutte le caratteristiche tipiche del Cartizze DOCG dry.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5,5 – 6,7 g/l.

Zuccheri 20 - 26 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Elegante spumante dai luminosi riflessi dorati, solcato da un perlage fine e persistente. Suntuoso e complesso nei suoi profumi invitanti che richiamano la mela, la pera, note di agrumi e mandorle glassate, al sapore è fresco, armonico, ed elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto alle grandi occasioni, accompagna in modo eccellente i dessert e la piccola pasticceria, paste frolle, crostate e macedonie di frutta. Si esalta anche in abbinamento con crostacei e raffinate pietanze a base di pesce.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6736700	750 ml	6	80	16/5	480	8006220002161	8006220002178



ZONA VITICOLA

Vigneti adagiati sui rinomati pendii dell'area del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Le uve accuratamente selezionate vengono sottoposte ad una soffice pressatura, per estrarre solo il fiore del mosto. Segue la prima fermentazione in bianco in serbatoi d'acciaio e la spumantizzazione in autoclave secondo il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 9 - 12 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spumante prezioso e scintillante, dal colore giallo paglierino accompagnato da lievi riflessi verdognoli e perlage sottile e persistente. Fresco, equilibrato ed elegante richiama al profumo la frutta matura, il miele e i fiori d'acacia. Al gusto esprime tutta la sua tipicità attraverso intensi aromi che ricordano la mela golden e la pera, con un retrogusto piacevolmente amarognolo. Di grande versatilità grazie al perfetto equilibrio tra acidità, sapidità e moderata ricchezza zuccherina residua.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si apprezza al meglio come raffinato aperitivo e con antipasti a base di pesce e verdure. Ottimo anche in abbinamento con piatti della cucina mediterranea a base di asparagi e radicchio trevigiano, pesce marinato e crudità di mare.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6736100	750 ml	6	80	16/5	480	8006220003311	8006220003328

LUXURY Collection

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Santo Stefano *Millesimato Brut*



ZONA VITICOLA

Vigneti adagiati sui rinomati pendii (detti "rive") di Santo Stefano, nell'area del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice delle uve, l'accurata vinificazione in bianco e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat, esprimono al meglio tutte le caratteristiche tipiche del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Santo Stefano Millesimato Brut.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 7 - 9 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spumante dal colore giallo paglierino accompagnato da lievi riflessi verdognoli, solcato da un perlage fine e persistente. Suntuoso, esuberante, complesso nei suoi sentori che ricordano la mela verde e la pera, con intense note agrumate e di fiori bianchi. Acidità e sapidità risultano bene equilibrate con la giusta e moderata ricchezza zuccherina residua.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si esprime al meglio come raffinato aperitivo e in abbinamento a finger food dagli ingredienti delicati, con crudità di mare e con il pesce più ricercato.

Contiene solfiti.

REV. 01/08/2023

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6735305	750 ml	6	80	16/5	480	8006220002086	8006220002093



ZONA VITICOLA

Colline dell'area del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Raffinato spumante extra dry, frutto della lunga tradizione enologica di Mionetto, è ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapientemente ottenuto dalle uve raccolte nell'area del Prosecco Superiore DOCG da cui deriva la massima espressione qualitativa del vitigno di provenienza. Raffinato spumante dal caratteristico colore giallo paglierino brillante e dal perlage fine e persistente, con intensi profumi floreali e decise fragranze di mela, pera e sfumature di agrumi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo accompagnamento di pietanze a base di pesce, risotti, formaggi freschi, si abbina anche a carni bianche e a pasticceria leggera.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6731300	750 ml	6	80	16/5	480	8006220002208	8006220002215



ZONA VITICOLA

Area del Prosecco DOC.

UVAGGIO

Glera e Pinot Nero.

VINIFICAZIONE

Spumante ottenuto da uve Glera e dalla vinificazione in rosso del Pinot Nero, che dona alla Cuvée il suo suggestivo colore rosato. La spumantizzazione con il metodo Charmat e l'affinamento sui lieviti in autoclave per 60 giorni ne esaltano gli aromi primari e secondari.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Si presenta con un suggestivo colore rosa fiore di pesco ed 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.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Spumante a tutto pasto, ottimo dall'aperitivo al finger food, fino ad un pranzo Italian style in particolare a base di molluschi, crostacei e crudità di mare. Ideale anche con i risotti a base di pesce.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6736202	750 ml	6	80	16/5	480	8006220003250	8006220003267



ZONA VITICOLA

Zone vinicole 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 Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino delicato, profumo caratteristico che si mescola a quello del miele e delle mele selvatiche. Al palato è asciutto e gradevolmente amarognolo. Snello grazie al giusto grado di acidità, presenta una corposità moderata ed un perlage sottile e intenso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Spumante equilibrato, morbido e fresco, grazie alla sua moderata alcolicità e versatilità è ideale in ogni occasione. Predilige piatti semplici e leggeri tipici della cucina primaverile, a base di pesce o verdure come le fettuccine al tonno e friggirelli o l'insalata fredda di orzo, gamberi e asparagi. Ottimo per il momento dell'aperitivo in accompagnamento a torte salate, o al finger food più delicato come i vol-au-vent ai gamberetti.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6736400	750 ml	6	80	16/5	480	8006220002253	8006220002246



ZONA VITICOLA

Vigneti a vocazione spumantistica in Veneto e Trentino.

UVAGGIO

Blend di uve rosse vinificate in rosato.

VINIFICAZIONE

Spumante extra dry vinificato in rosato ottenuto dalla soffice pressatura di uve a bacca rossa che, lasciate macerare per poche ore, donano alla cuvée un brillante colore rosato.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11.5% Vol.

Acidità totale 5.8 - 6.7 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore brillante rosa fiori di pesco, tenue, con lievi riflessi purpurei ed una ricca e persistente spuma. L'aroma è fresco e fruttato con note prevalenti di pompelmo rosa, ribes nero e vaghi sentori di rosa canina. Dal perlage fine e persistente, giustamente acido, ben bilanciato, si esprime al gusto con netti ricordi di lampone.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo in abbinamento a un'entrée di alici infarinate e fritte, con del pane alle noci e Prosciutto San Daniele, accompagna perfettamente, con la sua freschezza ed eleganza, risotti ai frutti di mare o agli asparagi bianchi. Ben si sposa con pietanze a base di pesce pregiato quali linguine all'astice, branzino e crudità di mare.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6737000	750 ml	6	80	16/5	480	8006220002185	8006220002192



ZONA VITICOLA

Colline dell'area del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Per ottenere bollicine sottili e garbate, dopo un'accurata vinificazione in bianco segue la frizzantatura in autoclave fino al raggiungimento di circa 2,5 atmosfere di pressione.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 10 - 14 g/l.

Temperatura di servizio 8° - 10° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Caratterizzato da un colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli, il Valdobbiadene Prosecco DOCG "Spago" ha un bouquet armonico e garbato che esprime i profumi tipici del vitigno di provenienza quali la mela, la pera ed i fiori di acacia. Al gusto è delicato, fresco e fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Profumato e aromatico, ben si presta ad accompagnare aperitivi a base di formaggi freschi o di media stagionatura e insaccati regionali. Ottimo anche in abbinamento con piatti leggeri a base di pesce, come un riso con gamberoni, zucchine e pomodorini, o con carni bianche.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6736600	750 ml	6	80	16/5	480	8006220002147	8006220002154



ZONA VITICOLA

Area del Prosecco DOC Treviso.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Spumante extra dry vinificato in bianco dopo una soffice pressatura delle uve e spumantizzato con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si esprime attraverso cremose e persistenti bollicine e generose note fruttate di acacia, miele, agrumi e mandorla, tipiche del vitigno di provenienza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Spumante versatile, ideale come aperitivo ed eccellente con antipasti di pesce, molluschi e crostacei. Accompagna egregiamente la cucina primaverile a base di erbe spontanee come risotti e torte salate, nonché la pasticceria moderatamente dolce.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6736500	750 ml	6	80	16/5	480	8006220002260	8006220002277



MO Collection

Morbida ed elegante, sinuosa e raffinata. La bottiglia simbolo della **MO Collection** presenta un design che si ispira all'eccellenza dei prodotti che custodisce e di cui rappresenta la sintesi perfetta. Forma e contenuto incarnano gli stessi ideali di unicità, passione, storia e innovazione.



ZONA VITICOLA

Zone vinicole 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 Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino delicato, profumo caratteristico che si mescola a quello del miele e delle mele selvatiche. Sapore asciutto, gradevolmente amarognolo. Il giusto grado di acidità lo rende snello. Corposità moderata, perlage sottile e intenso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino di moderata alcolicità adatto a ogni occasione e a ogni abbinamento. Ideale anche come aperitivo.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6738300	750 ml	6	80	16/5	480	8006220110576	8006220110644



AVANTGARDE Collection

Avantgarde Collection, dedicata in esclusiva al canale Ho.Re.Ca., combina i valori del marchio e la storia della cantina Mionetto con un'immagine dall'esclusiva personalità, armonizzando elementi secolari di tradizione e qualità con una veste dai segni innovativi e decisi, ispirati ai movimenti artistici contemporanei. Un'interpretazione dello stile unico di Mionetto che celebra il suo ruolo di primattore internazionale nella categoria Prosecco.



ZONA VITICOLA

Colline dell'area del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le raffinate uve provenienti dalle zone collinari dell'area del Prosecco Superiore DOCG donano a questo spumante profumi e sapori inconfondibili di mela acerba, di fiori d'acacia e glicine a maturazione.

Colore giallo paglierino scarico, lucido, con perlage sottile e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Disinvolto nella sua particolarità si esalta dapprima come aperitivo, poi con crostacei bolliti, cotti al vapore o al forno, scampi e sogliole. Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6737500	750 ml	6	80	16/5	480	8006220006107	8006220006114



ZONA VITICOLA

Area del Prosecco DOC Treviso.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È uno spumante che si caratterizza per un connubio di profumi e aromi che vanno dal sentore di fiori e frutti, al miele, all'acacia e all'albicocca. Al palato è morbido e al tempo stesso asciutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per tutti i momenti della giornata, ottimo vino fresco, leggero e versatile.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (l)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6737700	750 ml	6	80	16/5	480	8006220006145	8006220006152



ZONA VITICOLA

Area del Prosecco DOC Treviso.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 14 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

È uno spumante che si caratterizza per un connubio di profumi e aromi che vanno dal sentore di fiori e frutti, al miele, all'acacia e all'albicocca. Al palato è morbido e al tempo stesso asciutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per tutti i momenti della giornata, ottimo vino fresco, leggero e versatile.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6737401	1,50 l	6	36	9/4	216	8006220006183	8006220006190



ZONA VITICOLA

Area del Prosecco DOC Treviso.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 9 - 12 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spumante secco, di struttura, si distingue per il colore giallo paglierino brillante e per le bollicine intense e sottili; il profumo è fruttato di mele golden, mentre il gusto richiama sentori di liquirizia, miele e acacia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto facile da abbinare, in particolare con verdure, minestrone, funghi, cucina marinara e pesce grigliato.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6737600	750 ml	6	80	16/5	480	8006220006121	8006220006138



SPAGO Collection

I vini frizzanti della Spago Collection evocano il passato di un vino, il Prosecco, frutto di una lunga ed affascinante storia. Espressioni piene della cultura del territorio, testimoniano la secolare tradizione della legatura manuale dello spago, un'antica tecnica utilizzata dai vignaioli della zona per evitare la fuoriuscita del tappo durante la fermentazione naturale del Prosecco frizzante. Proposta per la prima volta al mercato da Mionetto nel 1961, la legatura è realizzata ancor oggi a mano.



ZONA VITICOLA

Colline dell'area del Valdobbiadene Prosecco DOCG.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve a cui segue la frizzantatura con metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 9 - 14 g/l.

Temperatura di servizio 8° - 10° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È l'immagine più autentica della tradizione di Valdobbiadene, con la sua tipica legatura del tappo a spago, secondo la consuetudine del luogo. Presenta le caratteristiche tipiche del Prosecco: colore giallo paglierino tenue, spuma lieve e sottile, bouquet armonico e garbato. Al palato si rivela secco in giusta misura, caratteristico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo abbinamento ad antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6753900	750 ml	6	90	18/5	540	8006220002000	8006220201816



ZONA VITICOLA

Area del Prosecco DOC Treviso.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve a cui segue la frizzantatura con metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 9 - 15 g/l.

Temperatura di servizio 8° - 10° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli. Le uve regalano profumi aromatici di fiori di acacia e glicine in armoniosa combinazione con il delicato sapore di miele.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo dall'aperitivo alle carni bianche.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6753601	750 ml	6	90	18/5	540	8006220110545	8006220201946



ZONA VITICOLA

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

Ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve a cui segue la frizzantatura con metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l.

Zuccheri 9 - 15 g/l.

Temperatura di servizio 8° - 10° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino frizzante dall'elegante bouquet, caratterizzato da un insieme di profumi e di aromi che vanno dal sentore di fiori e frutti a quello del miele. Le sue sottili bollicine esaltano il finale di acacia e di albicocca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con il pesce, anche grigliato e con i primi piatti a base di funghi o verdure.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6754500	750 ml	6	90	18/5	540	8006220110613	8006220040040



VIVO Collection

Gli spumanti della linea **Vivo Collection** sono espressione dell'abilità degli enologi della Cantina nel realizzare cuvée di grande apprezzamento e di spiccata versatilità, anche per un bere facile, leggero e conviviale.

Un risultato frutto di oltre 130 anni di storia e della lunga cultura enologica nell'arte della spumantizzazione che contraddistingue Mionetto. La scelta di un look fresco e vivace porta con sé tutta la personalità delle bollicine della linea.



ZONA VITICOLA

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca Bianca.

UVAGGIO

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE

Ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve a cui segue la frizzantatura con metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6 g/l.

Zuccheri 13 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spumante fresco dai delicati sentori di fiori e frutta. Il suo bouquet fragrante ricorda mandorle e pane appena sfornato; gli aromi di mela golden, di acacia e miele, combinati a note di pera, albicocca e pesca, completano la piacevolezza di questa cuvée.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo "all day" molto adatto al mix nelle preparazioni di long drinks e in accompagnamento a stuzzichini di ogni genere come tramezzini, Club Sandwich, Fish Burger, salumi e carni bianche.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6813301	750 ml	6	85	17/5	510	8006220003427	8006220003434



ZONA VITICOLA

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca Bianca.

UVAGGIO

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE

Ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve a cui segue la frizzantatura con metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 - 6 g/l.

Zuccheri 8 - 12 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spumante fresco ed equilibrato, dal perlage fine e continuo.

Il bouquet è ricco di note fruttate e floreali che ricordano i sentori di mela golden, albicocca, acacia e miele, accompagnate da un finale leggermente ammandorlato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivo "all day" adatto anche al mix nella preparazione di cocktail e long drinks. Ottimo in abbinamento a stuzzichini di ogni genere come tramezzini, fish burger e aperitivi di pesce.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6813400	750 ml	6	85	17/5	510	8006220004134	8006220004141



ZONA VITICOLA

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

UVAGGIO

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE

Cuvée extra dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 – 6 g/l.

Zuccheri 15 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore giallo paglierino, profumi floreali intensi ed eleganti con sfumature di rosa e liquirizia. Completano il bouquet sentori di acacia, miele, pera e albicocca. Vellutato al palato con retrogusto amarognolo e speziato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina in modo versatile con antipasti e stuzzichini di formaggi e verdure, con piatti a base di pesce come risotti, paste e grigliate, oltre che con pietanze tipiche della cucina mediterranea.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6745500	750 ml	6	90	18/5	540	8006220000402	8006220000419



ZONA VITICOLA

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

UVAGGIO

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE

Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 – 6 g/l.

Zuccheri 13 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spumante fresco dai delicati sentori di fiori e frutti. Bouquet fragrante che ricorda mandorle e pane appena sfornato; gli aromi di mela golden, di acacia e miele, combinate a note di pera, albicocca e pesca, completano la piacevolezza di questa cuvée.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina in modo versatile a molti piatti della cucina mediterranea alle macedonie di frutta. Adatto al mix nella preparazione di long drinks e con il gelato.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6746105	750 ml	6	85	17/5	510	8006220001331	8006220001355



ZONA VITICOLA

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

UVAGGIO

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE

Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Acidità totale 5.5 – 6 g/l.

Zuccheri 15 - 17 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

In questo spumante le sfumature floreali, la fragranza di mandorle e di crosta di pane appena sfornato si legano ai profumi e al gusto di frutti esotici. Le piacevoli note di miele, mela e fiori di acacia si uniscono armoniosamente in questa cuvée dalla spiccata aromaticità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale abbinamento per molti piatti della cucina mediterranea è ottimo con le macedonie di frutta e nella preparazione di long drinks.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6813204	750 ml	6	85	17/5	510	8006220001713	8006220001720



ZONA VITICOLA

Zone vinicole vocate alla coltivazione di vitigni a bacca bianca.

UVAGGIO

Blend di uve bianche.

VINIFICAZIONE

Spumante dolce ottenuto da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 9,5% Vol.

Acidità totale 5.5 – 6 g/l.

Zuccheri 45 - 55 g/l.

Temperatura di servizio 6° - 8° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al profumo emerge l'aroma di mela golden, di miele, di fiori di acacia e di pera. Al gusto si riconosce l'albicocca e la pesca, con uno spiccato sentore di frutti tropicali. Le bollicine lo rendono fresco e piacevole al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale abbinato a macedonie di frutta, pasticceria e in particolare crostate.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6746304	750 ml	6	85	17/5	510	8006220191018	8006220210030



MIONETTO
0.0%
Alcohol Free



Mionetto 0.0% Alcohol Free esprime in versione analcolica la freschezza e la piacevolezza tipica delle nostre bollicine.

METODO DI PRODUZIONE

Conservazione degli aromi grazie ad un accurato processo di rimozione dell'alcol.

FEATURES

Gradazione Alcolica <0.05% vol.

Residuo Zuccherino 20 g/l.

Acidità totale 5-6 g/l.

Ingredienti: Vino dealcolizzato (90%), mosto d'uva concentrato rettificato, anidride carbonica, aroma naturali, conservanti: sorbato di potassio, anidride solforosa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino scarico.

Perlage: fine e persistente.

Profumi: fini e delicati sentori di frutta matura con note di agrumi e mela verde. Fruttato e rinfrescante, al palato risulta piacevolmente abboccato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per celebrare con leggerezza ogni occasione.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	per 100g di prodotto
ENERGIA	42kJ / 10kcal
GRASSI	<0,5g
di cui grassi saturi	<0,1g
CARBOIDRATI	2,0g
di cui zuccheri	2,0g
PROTEINE	<0,5g
SALE	<0,01g

REV. 01/08/2023

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6750573	750 ml	6	80	16/5	480	8006220003533	8006220003540



MIONETTO

Aperitivo



FORMATO

500 ml.

METODO DI PRODUZIONE

Ingredienti attentamente selezionati come alcol etilico, estratti di frutta, zucchero e macerati di erbe e radici, vengono dosati e accuratamente miscelati. A seguito di un adeguato periodo di maturazione il prodotto viene sottoposto a filtrazione e quindi imbottigliato.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 11% Vol.

Zuccheri 245 – 255 g/l.

Acidità totale 0,12 – 0,14 g/l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Estratti di agrumi completamente naturali arance rosse e pompelmo e selezionati composti di erbe e spezie dalla chiara predominanza amara conferiscono a Mionetto Aperitivo il suo gusto caratteristico. Tra i suoi elementi distintivi riscontriamo il gusto *dolce* esaltato dall'arancia rossa in combinazione alla liquirizia l'*acidità* conferita dalle note di arancia e pompelmo e infine la predominanza di *amaro* della radice di genziana.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6851329	500 ml	6	80	16	480	8006220004189	8006220004196



'IL' Collection

Tre frizzanti dall'immagine innovativa, rappresentano la capacità di Mionetto di recepire gli stimoli del presente e le diverse esigenze del mercato. I prodotti della linea **'IL' Collection** consentono di vivere il mondo delle bollicine nella sua veste più giovane, informale e originale, per un bere facile e conviviale.

Il design delle bottiglie rispecchia la natura di un prodotto unico che esprime la sua particolarità già nella scelta del nome, semplice, diretto, dall'impatto immediato e nell'adozione di una grafica essenziale e accattivante.



ZONA VITICOLA

Area Doc del Prosecco.

UVAGGIO

Glera.

VINIFICAZIONE

In bianco con pressatura soffice delle uve a cui segue la frizzantatura con il metodo Charmat.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 10,5% Vol.

Acidità totale 5.4 – 6.5 g/l.

Zuccheri 12 - 16 g/l.

Temperatura di servizio 8° - 10° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino con riflessi brillanti e profumi di glicine e fiori d'acacia, ha un sapore accattivante, fresco e brioso dai ricordi di miele e mela matura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per piacevoli momenti tra amici, è adatto ad ogni occasione ed abbinamento.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6764800	375 ml	12	96	16/6	1152	8006220201908	8006220201892



TIPOLOGIA

Bevanda aromatizzata a base di vino.

VINIFICAZIONE

Frizzantatura secondo il metodo Charmat a cui segue l'aromatizzazione.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 8% Vol.

Acidità totale 5.4 – 6.5 g/l.

Zuccheri 75 - 85 g/l.

Temperatura di servizio 5° - 7° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rifacendosi al tipico spritz della tradizione veneta "il SPRIZ" Mionetto, fresco, piacevole e con aromi completamente naturali, esalta le fragranti note di mela e frutta esotica del vino frizzante dell'area veneta, in armoniosa combinazione con quelle dell'arancio dolce e con il gradevole amaro di agrumi ed erbe selezionate.

SUGGERIMENTI

Servire freddo in un bicchiere ampio tipo "tumbler" versando abbondante ghiaccio e aggiungere una fettina d'arancia o un'oliva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Stuzzichini vari a base di affettati, formaggi, verdure grigliate.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6767800	750 ml	6	80	16/5	480	8006220001805	8006220001812



TIPOLOGIA

Bevanda aromatizzata a base di vino.

VINIFICAZIONE

Frizzantatura del vino secondo il metodo Charmat, a cui segue l'aromatizzazione.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 8% Vol.

Acidità totale 5.4 – 6.5 g/l.

Zuccheri 75 - 85 g/l.

Temperatura di servizio 5° - 7° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ispirato ad un cocktail nato in Alto Adige e sempre più diffuso ed apprezzato, "il" HUGO! è un aperitivo che nasce dall'armoniosa combinazione degli aromi e dei profumi dei fiori di sambuco con le fresche note fruttate del nostro vino frizzante bianco.

SUGGERIMENTI

Servire freddo con abbondante ghiaccio in un ampio calice a stelo, aggiungere una foglia di menta e guarnire con una fetta di lime.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Stuzzichini vari.

Contiene solfiti.

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6769129	750 ml	6	80	16/5	480	8006220002406	8006220002413



Rosso di Casa Mionetto

Dal 1887 Mionetto regala emozioni frutto della propria passione e tradizione enologica. Rosso di Casa Mionetto è un vino che esalta questi valori: colore rosso rubino, note fiorite e sapore fruttato, morbido e delicato al palato. Ideale in abbinamento con salumi misti ma anche con funghi e portate di carne non troppo strutturate. Va servito alla temperatura di 14 °C.

ROSSO DI CASA MIONETTO

Vino Rosso
Marca Trevigiana I.G.T.



ZONA VITICOLA

Provincia di Treviso (Veneto).

UVAGGIO

Uve rosse della Marca Trevigiana.

VINIFICAZIONE

Vino fermo ottenuto da vinificazione in rosso con il metodo della macerazione carbonica.

CARATTERISTICHE

Gradazione alcolica 12% Vol.

Acidità totale 5.5 g/l.

Zuccheri 9 g/l.

Temperatura di servizio 12° - 14° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal 1887 Mionetto regala emozioni frutto della propria passione e tradizione enologica. Rosso di Casa Mionetto è un vino che esalta questi valori: colore rosso rubino, note fiorite e sapore fruttato, morbido e delicato al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale in abbinamento con salumi misti ma anche con funghi e portate di carne non troppo strutturate. Sono invece da escludere sughi e piatti piccanti.

Contiene solfiti.

REV. 01/08/2023

CODICE PRODOTTO	VOLUME (L)	BOTTIGLIE PER CARTONE	CARTONI TOTALI PER PALLET	CARTONI PER STRATO/STRATI	BOTTIGLIE PER PALLET	EAN BOTTIGLIA	EAN CARTONE
6772800	750 ml	6	105	21/5	630	8006220003458	8006220003465



MIONETTO SPA
VIA COLDEROVE, 2
31049 VALDOBBIADENE (TV) ITALY
T +39 0423 9707 F +39 0423 975766
mionetto.com mionetto@mionetto.it

Follow us on:



Giuseppe Romano
BROTTO

DISTILLATI E LIQUORI
PER L'HO.RE.CA

SAPERI, ARTE E SAPORI DELLA DISTILLAZIONE



Giuseppe Romano Brotto, fondata nel 1920 in un piccolo paese della provincia di Treviso, racconta una lunga storia di saperi e sapori legati all'arte della distillazione. Grazie alla lungimiranza del fondatore e dei fratelli Giuseppe e Romano, gli sforzi nella produzione e commercializzazione di liquori e distillati di qualità vengono premiati, garantendo all'azienda un'importante crescita e un ruolo di primo piano nella realtà economica del trevigiano.

Il successo continua anche in tempi recenti, grazie alla diffusione a livello nazionale di prodotti quali le **Grappe**

Gran Selezione che si sono meritate, negli anni, la fedeltà di molti clienti. Mionetto, la storica cantina di Valdobbiadene, raccoglie questa preziosa eredità e affina il processo produttivo ottenendo livelli qualitativi in grado di soddisfare anche il cliente più esigente.

Oggi Giuseppe Romano Brotto riserva godibili sentori ai palati più raffinati. Compongono il portafoglio prodotti, oltre alle **Grappe Gran Selezione**, le **Eccellenze Ambrate**, distillati di pregio, gli **Alambicchi**, autentica espressione del vitigno di provenienza, e i **Liquori Natura**, sapientemente ottenuti dalle essenze naturali della frutta.



Giuseppe Romano

BROTTO



Giuseppe Romano
BROTTO

LE ECCELLENZE AMBRATE



DISTILLE 12 MESI Grappa Barricata

Dalla distillazione di vinacce selezionate di Glera, Greco di Tufo e Nero d'Avola si ottiene questa grappa successivamente invecchiata 12 mesi in botti di rovere.

DISTILLAZIONE

Grazie ad un esclusivo metodo che consente di preservarne la qualità, le vinacce vengono conservate intatte fino al momento della distillazione tramite impianto continuo e discontinuo con tecnica del sottovuoto.

ASPETTO VISIVO

Colorazione ambrata e cristallina

CARATTERISTICHE OLFATTIVE

Grappa calda ed avvolgente, dai profumi speziati e fruttati con note di miele, nocciola e legno aromatico.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al gusto, rotondo, morbido e corposo grazie all'invecchiamento in barrique, conferma appieno le impressioni olfattive.

GRADAZIONE ALCOLICA

38% Vol

DEGUSTAZIONE

Servire in ampi calici alla temperatura di 18° C, in abbinamento con del cioccolato fondente.

CONTENUTO

700 ml

PFW3166 GRAPPA DISTILLE 12 MESI ASTUCCIATA

Giuseppe Romano
BROTTO

LE ECCELLENZE AMBRATE



DISTILLE 36 MESI Grappa Barricata riserva

Acquavite ottenuta dalla distillazione di vinacce selezionate di Pinot Grigio, Cabernet Sauvignon e Merlot, con invecchiamento di almeno 36 mesi in piccole barrique di rovere, a diverso grado di tostatura.

DISTILLAZIONE

Prima selezionate nella fase della pressatura e successivamente stoccate con un esclusivo metodo che consente di preservarne la qualità, le vinacce vengono distillate in un tradizionale alambicco discontinuo con l'ausilio della tecnica del sottovuoto.

ASPETTO VISIVO

Colore ambrato scuro, limpidezza cristallina

CARATTERISTICHE OLFATTIVE

Grappa dal profumo lungo e intenso, con note di legno affumicato, aroma di caffè tostato e note di cacao.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Grappa ricercata, dal gusto morbido e strutturato tipico dell'invecchiamento in barrique. Conferma appieno le impressioni olfattive.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol

DEGUSTAZIONE

Servire in ampi calici alla temperatura di 18° C, in abbinamento con del cioccolato fondente.

CONTENUTO

700 ml



PFW3163 GRAPPA DISTILLE 36 MESI ASTUCCIATA
PFW3170 GRAPPA DISTILLE 36 MESI COFANETTO

Giuseppe Romagnolo
BROTTO

LE ECCELLENZE AMBRATE



TOR BIANCA Grappa Bianca

Grappa nata dall'accostamento dei quattro più rappresentativi vitigni a bacca bianca del Triveneto: Pinot, Chardonnay, Prosecco e Moscato. Distillate seguendo le più scrupolose regole che la legislazione prevede per le grappe monovarietalì.

DISTILLAZIONE

Le vinacce dei quattro vitigni vengono distillate singolarmente per raccogliere la massima espressione delle loro caratteristiche. La singola maturazione avviene in vasche di acciaio e solo dopo il necessario affinamento si procede all'unione delle quattro grappe.

ASPETTO VISIVO

Perfettamente trasparente, cristallina.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE

Tipiche dei singoli vitigni che la compongono: sensazioni di uva, pera e mela, con note di erbe officinali (menta, salvia, basilico). Profumo fresco ma deciso, suadente e complesso, ma nello stesso tempo gradito anche al consumatore neofita.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

All'assaggio si ripresentano le stesse sensazioni fresche e briose che ne caratterizzano il naso, di equilibrio e di grande impatto gustativo.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol

DEGUSTAZIONE

Servire in ampi calici ad una temperatura non superiore ai 12°-14° C. Perfetta nel dopo pasto o come distillato bianco da meditazione, il suo comportamento è ammirabile se abbinata a caviale fresco oppure salmone affumicato.

CONTENUTO

700 ml

PFW3178 GRAPPA TOR BIANCA ASTUCCIATA

Giuseppe Romano
BROTTO

LE ECCELLENZE AMBRATE



TOR D'AMBRA Grappa Barricata

Grappa intrigante e ricercata, ottenuta da una distillazione rigorosa di vinacce derivate da vitigni rossi di Pinot Nero, Raboso e Nero d'Avola.

DISTILLAZIONE

Prodotta con il metodo a distillazione lenta, in speciali alambicchi discontinui a bagnomaria.

ASPETTO VISIVO

Colore ambrato intenso con tendenze al rosso.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE

Note intense di marasca e prugna con sentori leggermente pepati, in armonia con gli aromi di tabacco e legno aromatico acquisiti durante il processo di invecchiamento.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al palato si rivela robusta, equilibrata, di grande impatto.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol

DEGUSTAZIONE

Servire in ampi calici a tulipano alla temperatura di 18° C. Indimenticabile in abbinamento con del cioccolato fondente di qualità.

CONTENUTO

700 ml

PFV3173 GRAPPA TOR D'AMBRA ASTUCCIATA

Giuseppe Romano
BROTTO

LE ECCELLENZE AMBRATE

TABÀ Grappa Barricata

Acquavite dai delicati profumi, ricavata da selezionate vinacce provenienti dai vitigni Pinot e Glera in originale abbinamento con quelle del Greco di Tufo.

DISTILLAZIONE

Tabà è una grappa frutto di un moderno metodo di distillazione che impiega innovativi alambicchi sottovuoto e a bagnomaria.

ASPETTO VISIVO

Colore ambrato chiaro e cristallino.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE

Grappa finemente fruttata, con sentori che ricordano l'albicocca e la mela golden, uniti a note floreali leggere di muschio bianco, di legno dolce e vaniglia.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Al palato si rivela gentile ed elegante, ricca della personalità tipica della maturazione in barrique.

GRADAZIONE ALCOLICA

38% Vol

DEGUSTAZIONE

Si consiglia la degustazione in ampi calici alla temperatura di 18° C, eventualmente abbinandola con dell'ottimo cioccolato fondente.

CONTENUTO

700 ml



PFW3175 GRAPPA TABÀ ASTUCCIATA
PFW3174 GRAPPA TABÀ COFANETTO

Giuseppe Romano
BROTTO

LE ECCELLENZE AMBRATE

AMARONE Grappa Riserva

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Corvina, Rondinella e Molinara, le uve della Valpolicella che danno origine all'Amarone, appassiscono per almeno tre mesi prima di essere vinificate. Le loro vinacce, fresche di svinatura, subiscono quindi una fermentazione a temperatura controllata. Le vinacce fermentate sono distillate lentamente in tradizionali alambicchi a vapore diretto attraverso i quali l'esperienza del mastro distillatore consente di ottenere la quintessenza di uno dei vini più nobili d'Italia.

ASPETTO VISIVO

Colore ambrato chiaro e cristallino.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE

Sensazioni olfattive calde ed armoniose, con note speziate e di frutti di bosco, unitamente a sentori di liquirizia, miele e cuoio acquisiti durante l'invecchiamento.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE

Grappa dal gusto rotondo e strutturato, di avvolgente personalità.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol

DEGUSTAZIONE

Servire in ampi calici alla temperatura di 18°C. Eccellente in abbinamento con del buon cioccolato fondente.

CONTENUTO

700 ml



PFW3177 GRAPPA AMARONE RISERVA ASTUCCIATA
PFW3176 GRAPPA AMARONE RISERVA COFANETTO



GRAPPE GRAN SELEZIONE



GRAPPA PROSECCO-CARTIZZE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

La miscela di grappe fruttate e di grappe aromatiche produce un distillato intenso e particolare che abbina i profumi decisi della frutta tropicale alla delicatezza del miele e dei fiori bianchi, binomio sorprendente al palato. Grappa fruttata e di morbidezza non comune, distillata in alambicchi continui e discontinui a bagnomaria.

COLORE

Cristallino con riflessi leggermente paglierini.

PROFUMO

Fiori bianchi e miele.

GUSTO

Morbido e vellutato con note di frutta matura tropicale.

GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

CONTENUTO

700 ml

PFV0004 GRAPPA PROSECCO-CARTIZZE

GRAPPE GRAN SELEZIONE



GRAPPA PROSECCO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Le qualità del monovitigno si esaltano nella grappa distillata dalle uve del trevigiano. Il sapore intenso e aromatico sintetizza i pregi del Prosecco e della sua terra valorizzandone la raffinatezza. Grappa fine ed elegante distillata in alambicchi continui e discontinui a bagnomaria.

COLORE

Cristallino con riflessi leggermente paglierini.

PROFUMO

Fiori bianchi.

GUSTO

Morbido, caldo e vellutato.

GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 15°C

CONTENUTO

700 ml

PFV0006 GRAPPA PROSECCO CONEGLIANO-VALDOBBIADENE

Giuseppe Romano
BROTTO

GRAPPE ALAMBICCHI

GRAPPA PROSECCO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aromaticità caratteristica di frutta a pasta bianca, che si attenua in sentori dolci di miele e mosto d'uva. Calda ed elegante.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

CONTENUTO

700 ml

PFW0127 GRAPPA PROSECCO

GRAPPA CHARDONNAY

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fini fragranze erbacee e floreali, note di mela verde e pampini di vite. Fresca e giovane.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

CONTENUTO

700 ml

PFW0123 GRAPPA CHARDONNAY



Giuseppe Romano
BROTTO
GRAPPE ALAMBICCHI

GRAPPA PINOT

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aroma delicato di fiori bianchi, supportato da delicati sentori vinosi e leggera nota di nocciola. Morbida ed intrigante.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

CONTENUTO

700 ml

PFW0124 GRAPPA PINOT

GRAPPA MOSCATO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intensi profumi fruttati di frutta estiva ed uva passa, accompagnati da sentori floreali di rosa canina e fiori d'arancio. Intensa e fragrante.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

CONTENUTO

700 ml

PFW0195 GRAPPA MOSCATO



Giuseppe Romano
BROTTO
GRAPPE ALAMBICCHI



GRAPPA
CABERNET BARRIQUE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa invecchiata almeno un anno in piccole botti di rovere. Armoniosa, morbida, ha note di viola e frutti di bosco negli aromi classici dell'affinamento in barrique: vaniglia e legno, liquirizia e cacao. Grappa ricca e strutturata.

GRADAZIONE ALCOLICA

40% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

CONTENUTO

700 ml

PFV0125 GRAPPA CABERNET BARRIQUE

Giuseppe Romano
BROTTO

LIQUORI NATURA



LIQUORE DI LIMONE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prezioso liquore ricavato dalle bucce di limoni selezionati. Mediante l'infusione di queste bucce in purissimo alcol vengono estratti, con tecniche affinate nel corso del '900, gli intensi aromi dell'agrumo. Ottimo a fine pasto e come digestivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

28% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ghiacciato.

CONTENUTO

700 ml e 2000 ml

LIQUORE LIMONE

PFW0022 700 ml

PFW0024 2000 ml

LIQUORE DI LIQUIRIZIA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grazie all'attenta selezione e infusione delle radici di liquirizia si ottiene questo eccellente liquore dalla equilibrata densità e dal gusto di liquirizia purissima. Ottimo a fine pasto e come digestivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

20% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire ghiacciato.

CONTENUTO

700 ml

PFW0184 LIQUORE LIQUIRIZIA

Giuseppe Romano
BROTTO

MIONETTO SPA
Via Colderove, 2 - 31049
Valdobbiadene - Treviso (IT)
T. +39 0423 9707 - F. +39 0423 975766

www.mionetto.com
mionetto@mionetto.it

Freixenet

i Celebra la vida!

Freixenet

CELEBRA LA VIDA

Con oltre **200 milioni di bottiglie** esportate ogni anno in circa 150 paesi, Freixenet è il più grande esportatore spagnolo di spumanti secondo il "Metodo Tradicional". Situata a Sant Sadurni d'Anoia, patria del Cava con 95% della produzione totale, l'azienda è profondamente legata a questa terra. Da qui provengono la quasi totalità delle uve Freixenet ed è alla "La Freixeneda", vigneto di famiglia (in catalano "foresta di frassino") che si ispira il nome dell'omonimo brand leader mondiale nel segmento Cava.

La tradizione enologica, la forte propensione all'innovazione, la cura dei dettagli insieme allo spirito mediterraneo spontaneo e solare, sono da sempre i valori di cui il marchio Freixenet è l'emblema. Freixenet anticipa tendenze e gusti riuscendo sempre a mantenere alta l'attenzione dei suoi consumatori che scelgono Freixenet per celebrare i momenti speciali della vita.



L'AZIENDA



La storia della famiglia Freixenet inizia nel 1861, quando Francesc Sala Ferrés avviò la produzione e le esportazioni di vino in America da **Sant Sadurní d'Anoia**, una piccola città vicino a Barcellona, nella parte catalana della Spagna.

L'anno più significativo per la crescita e lo sviluppo dell'azienda è senz'altro il 1911, in cui il fondatore Pedro Ferrer insieme alla moglie Dolores Sala Vivè, enologa ed ereditiera di un noto emporio di vino Sala, decisero di passare dalla produzione di vino fermo alla complessa produzione del **tradizionale metodo Cava**.

L'apertura nel 1930 dell'ufficio in New Jersey diede grande impulso alle esportazioni e allo sviluppo internazionale del brand. Nei decenni successivi è stata la volta di una serie di **importanti innovazioni**: prima azienda spagnola nella pressatura dei grappoli d'uva in modo pneumatico e nell'utilizzo dei serbatoi termo-condizionati per il controllo della fermentazione (autoclavi), oltre ad essere stata tra i leader nello sviluppo dei lieviti a produzione propria.

Dall'unione con il gruppo Henkell nel 2018 nasce il gruppo Henkell Freixenet, leader mondiale negli sparkling. I discendenti del Signor Pedro Ferrer contribuiscono ancora oggi con successo alla gestione del gruppo e, come i loro predecessori, portano avanti una lunga tradizione fatta di qualità senza compromessi e di capacità di innovazione che incontra i gusti degli amanti degli spumanti e del Cava.

IL CAVA



Le origini del Cava risalgono allo splendore della viticoltura catalana della metà del 19° secolo, quando diverse famiglie iniziarono ad applicare il metodo tradizionale Champenoise alle uve locali. La fortuna e la storia del Cava sono però fortemente legate alla collaborazione con l'Istituto Agrario Catalano Sant'Isidre che svolse studi importanti sulle uve a bacca bianca locali dalla spiccata acidità e che donarono al Cava la sua identità distintiva tra i vini spumanti di qualità superiore.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

L'area geografica

di denominazione d'origine protetta D. O. Cava definita dal disciplinare *El Consejo Regulador del Cava* insieme al metodo di produzione, si estende per 135 comuni di Spagna, la cui maggioranza è ubicata nell'area di **Penedès**. Si tratta di una piccola zona della Catalogna tra Barcellona, Tarragona e lo storico villaggio di Sant Sadurní d'Anoia, territorio nel quale si concentra il 95% della produzione totale.



La regione di Penedès viene suddivisa in tre zone caratterizzate da una diversa conformazione del terreno e che danno luogo alla coltivazione delle tre tipologie di uve Cava autoctone:



XAREL-LO

Nella zona bassa di Penedès (parte marittima) con altitudini da 0 a 150m sopra il livello del mare troviamo principalmente Xarel-lo. Questa varietà attribuisce al vino struttura, acidità e un gusto fruttato.



MACABEO

La parte centrale di Penedès, caratterizzata da altitudini da 150 a 300 m sopra il livello del mare è la zona del vitigno Macabeo. Esso è caratterizzato da un'elevata acidità e da un aroma tipico di frutti a polpa bianca o verde.



PERELLADA

Infine la zona alta di Penedès con altitudini da 300 a 700 m sopra il livello del mare troviamo Parellada. Quest'uva ha caratteristiche completamente opposte a Xarel-lo, infatti è di struttura inconsistente, con scarsa acidità e livello alcolico, dagli aromi intensi e molto ricchi.

Seppure in minori quantità, questo vino spumante viene prodotto anche in altre regioni spagnole, le cosiddette regioni v.e.c.p.r.d. (Vino de Calidad Producido en una Región Determinada), quali Rioja, Aragón, Valencia, Badajoz e Requena.



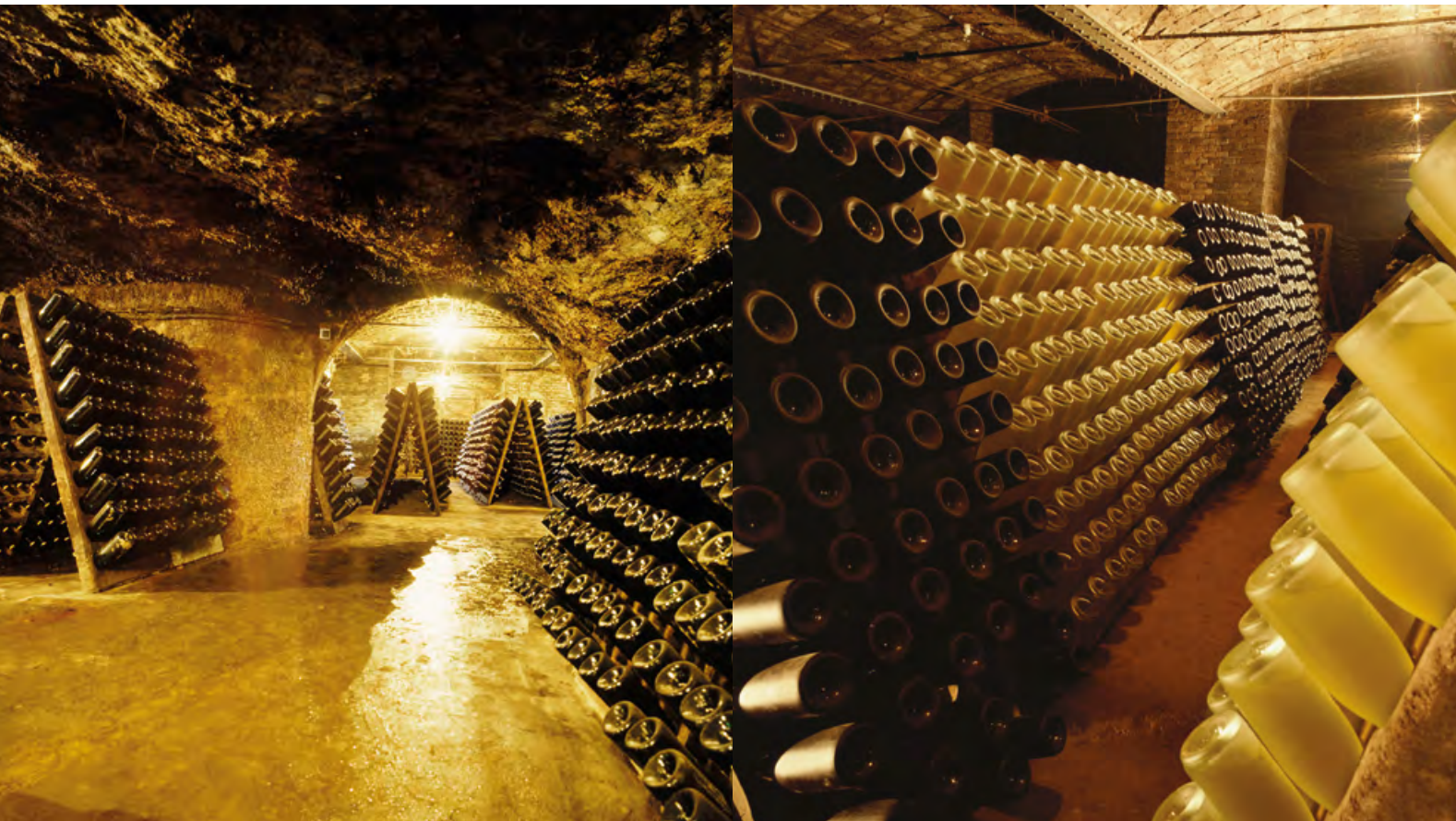
IL METODO TRADIZIONALE CAVA



Dopo la soffice pressatura delle uve e la prima fermentazione in serbatoi d'acciaio si passa all'assemblaggio della cuvée, ovvero al *coupage* del blend dei vini selezionati che determineranno aromi e sapori del prodotto finito. Al vino viene poi aggiunta una miscela di zucchero e lieviti, tale procedimento dà inizio alla seconda fermentazione, che avviene in bottiglia. Le bottiglie vengono lasciate a riposare orizzontalmente nelle grotte ad una temperatura di circa 15 °C e ad una pressione minima di quattro atmosfere, misurata a 20°. I sedimenti che si creano in questa fase aggiungeranno al vino complessità, sapore e aromi di frutta secca e burro. Il periodo di affinamento è di almeno nove mesi e la sua durata identifica la classificazione di prodotto.

Il processo prosegue con l'eliminazione dei lieviti e delle impurità. Le bottiglie vengono poste in “banchi” inclinati al fine di accumulare i sedimenti che successivamente vengono imprigionati, grazie ad un processo di congelamento, ed espulsi. Esso si conclude con l'aggiunta del dosaggio, che ne definisce la specifica categoria. Alla mescita, nel calice si noterà la formazione di un'aureola di bollicine in superficie, espressione tipica dell'anidride carbonica presente nel prodotto.

La **classificazione** del Cava prevede tre tipologie fondamentali: *Cava*, con un minimo di 9 mesi sui lieviti, *Cava Reserva*, con almeno 15 mesi di permanenza sui lieviti, *Cava Gran Reserva*, con oltre 30 mesi sui lieviti. In base al contenuto residuo zuccherino i disciplinare del Cava (El Consejo Regulador del Cava), prevede sette categorie: Brut Nature, senza aggiunta di zuccheri, Extra Brut, fino a 6 grammi per litro, Brut, fino a 12 grammi, Extra Dry, fra i 12 e i 17 grammi, Dry, fra i 17 e i 32 grammi, Demisec, fra i 32 e i 50 grammi, e Sweet, oltre i 50 grammi.





Freixenet

Mionetto SPA
Via Colderove 2
31049 Valdobbiadene (TV) Italy
T +39 0423 9707
F +39 0423 975766
mionetto@mionetto.it

Freixenet

VINTAGE RESERVA 2021
D.O. Cava Brut Nature



ZONA VITICOLA:
Catalogna, Spagna

UVAGGIO:
Macabeo, Xarel-lo e Parellada.

VINIFICAZIONE:
Le uve di ciascuna varietà, vengono raccolte manualmente in epoche vendemmiali differenziate. Dopo la vendemmia le uve vengono portate in cantina per essere sottoposte alla successiva fase della soffice pressatura da cui si ottiene il mosto (succo d'uva).
Il mosto, viene lasciato decantare per 24 ore, prima di essere immesso all'interno di serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata, dove grazie all'addizione di lieviti selezionati, si avvia il processo di fermentazione, che dura mediamente 10-12 giorni. I vini base così ottenuti vengono preparati separatamente per l'assemblaggio finale, a cui segue l'imbottigliamento e l'avvio della seconda fase di fermentazione in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol

ACIDITÀ TOTALE: 3,40 g/l

ZUCCHERI: zucchero residuo < 3 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Spumante Metodo Classico Cava Brut Nature dal colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli e con perlage continuo e persistente.
Al naso è rinfrescante e invitante, con aromi di frutti bianchi (mela, pera) e un piacevole sottofondo agrumato (limone).
Al palato è fresco, vivace e ben bilanciato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Perfetto in abbinamento a formaggi stagionati, pesce azzurro e zuppe di pesce.

Allergeni: Contiene Solfiti

Affinamento: a seconda della vendemmia

Codice prodotto	Formati disponibili	Bottiglie per cartone	Codice EAN bottiglia	Codice EAN cartone	Pallet	Cartoni per strato	Strati	Cartoni totali per pallet
7300024	750 ml	6	8410036000097	8410036100193	80x120cm	16	5	80

Freixenet

Elyssia Gran Cuvée D.O. Cava Brut

ZONA VITICOLA:
Catalogna, Spagna

UVAGGIO:
Chardonnay, Macabeo, Parellada, Pinot Noir

GESTIONE DEL VIGNETO

Le uve di Chardonnay, Macabeo e Parellada vengono coltivate nel vitigno la *Freixeneda* appartenente alla famiglia. Il Pinot Noir cresce invece nel vitigno di Mas Bernich a Masquefa. Il vigneto di Mas Bernich, che si estende su una superficie di 92 ettari, sorge nella parte alta di Penedès caratterizzata da un terreno sabbioso e argilloso e dalle intense precipitazioni medie annue pari a 550l/m2. Per la gestione della particolare conformazione del terreno e per donare al vino base gli aromi e la struttura tipica di questo prestigioso vitigno, per i 15 ettari di Pinot Noir del vigneto viene utilizzato il sistema Double Royat e le viti vengono potate fino ad un massimo di 27.000 grappoli per ettaro (resa massima di 6.500 kg/ha)

VINIFICAZIONE:

La prima uva raccolta (metà agosto) è quella dello Chardonnay, che avviene di notte in modo meccanico per preservare gli aromi delicati delle uve. La pressatura è pneumatica ed è programmata per estrarre tra il 55% e il 65% del succo dall'uva. Dalla pressa, il mosto viene poi trasferito in contenitori di decantazione statica per separarlo dalla materia solida e per poi dare avvio alla prima fermentazione in serbatoi di acciaio inox a una temperatura tra 16 e 18° C, usando lieviti selezionati.

Le varietà di Macabeo e Parellada vengono raccolte manualmente durante il giorno. Anche in questo caso la pressatura è pneumatica e il mosto viene lasciato scorrere senza pressione. Il mosto viene decantato staticamente per separare la parte solida e poi viene lasciato fermentare in serbatoi di acciaio inox a una temperatura tra i 16 e 18° C. Sebbene il processo sia molto simile, le due varietà vengono trattate separatamente. Anche le uve del Pinot Noir vengono raccolte in maniera meccanica durante la notte. Dopo la pressatura, seguono la separazione dei residui solidi, che avviene attraverso la decantazione statica e la prima fermentazione a temperatura controllata (16/18°C) in serbatoi di acciaio inox con l'utilizzo di lieviti selezionati.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 3,90 g/l

ZUCCHERI: 9 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, limpido e luminoso. Bolle fini e vivaci che formano una leggera e persistente corona. Aromi piacevoli ed eleganti di fiori di acacia con leggeri sentori di miele si uniscono alle note di frutti maturi (ananas, pesca e mela reina). Al palato è inizialmente morbido, prosegue poi con sentori di frutta matura, ai quali unisce un'acidità piacevole per sviluppare un finale lungo ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si sposa perfettamente a frutti di mare crudi e marinati nel limone, pesce, acciughe. Ma può essere abbinato anche a frutta secca, gnocchi e pietanze più leggere come risotto alle verdure.

Allergeni: Contiene Solfiti.

Affinamento: minimo 18 mesi



Codice prodotto	Formati disponibili	Bottiglie per cartone	Codice EAN bottiglia	Codice EAN cartone	Pallet	Cartoni per strato	Strati	Cartoni totali per pallet
7280024	750 ml	6	8410036802080	8410036802097	80x120cm	12	5	60

www.mionetto.com

Mionetto S.p.A. con Socio Unico Via Colderove, 2 - 31049 Valdobbiadene (TV)




Sparkling since 1856

SMALL
BATCH



SCHLOSS GIN

Questo Gin, prodotto in piccole quantità, viene distillato in stile London Dry con botaniche esclusivamente naturali.

Infuso con scorze di arance amare essiccate, provenienti dal castello di Johannisberg, combina i sapori delle bacche di ginepro con le note floreali della lavanda e la freschezza del cedro. Nel finale si percepisce l'aroma fruttato dell'arancia amara.

SMALL BATCH
0,5 LITRI
44% VOL



UN GIN MODERNO, CON UNA STORIA ANTICA

Cosa sarebbe un castello senza un tesoro?
Dal 1805 i documenti del mastro distillatore Odo Staab
aspettavano di essere scoperti, sepolti sotto le tracce della storia.
Le sue ricette per il distillato di ginepro e il liquore di
arancia amara hanno ispirato questo Gin unico.

Le note di arance amare maturate al sole e coltivate
nel giardino del castello di Johannisberg,
arricchite di aromi di ginepro, un tocco di lavanda
e unite alla freschezza del cedro, rendono il nostro
GIN SCHLOSS un vero e proprio tesoro.



RICETTA

SCHLOSS SUMMER GIN TONIC



5 CL GIN SCHLOSS
10 CL ACQUA TONICA
MIRTILLI, BACCHE DI PEPE ROSA
E UNA FETTINA DI LIMONE

- » Riempi un bicchiere con cubetti di ghiaccio
- » Versa tutti gli ingredienti nel bicchiere e mescola
- » Decora con una scorza di limone e un rametto di rosmarino



