

# Mionetto Prosecco Treviso

## IDENTIDAD



Bodega	<b>Bodega Mionetto</b>
Nombre	<b>Mionetto Prosecco Treviso</b>
Uvas	Glera (100 %)
Ubicación	<b>Italia &gt; Friuli-Venezia Giulia &gt; Prosecco</b>
Clasificación	DOP / DOC
Categoría	Vino Blanco / Champán
Precio	<b>8,25 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	11.00 %
Acidez	5.50 g/l
Azúcar	11.00 g/l

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre PROCESO DE ELABORACIÓN:  
Utilizando la variedad Glera y tras un suave prensado, realiza su fermentación utilizando el Método Charmant.

### CONSERVACIÓN:

Posición vertical de la botella, al amparo de la luz y las corrientes de aire, a una temperatura que no supere los 20° C.

## REFERENCIAS

Web <https://es.mionetto.com/es/productos/prestige-collection/prosecco-doc-treviso-brut>



# Mionetto Prosecco Treviso

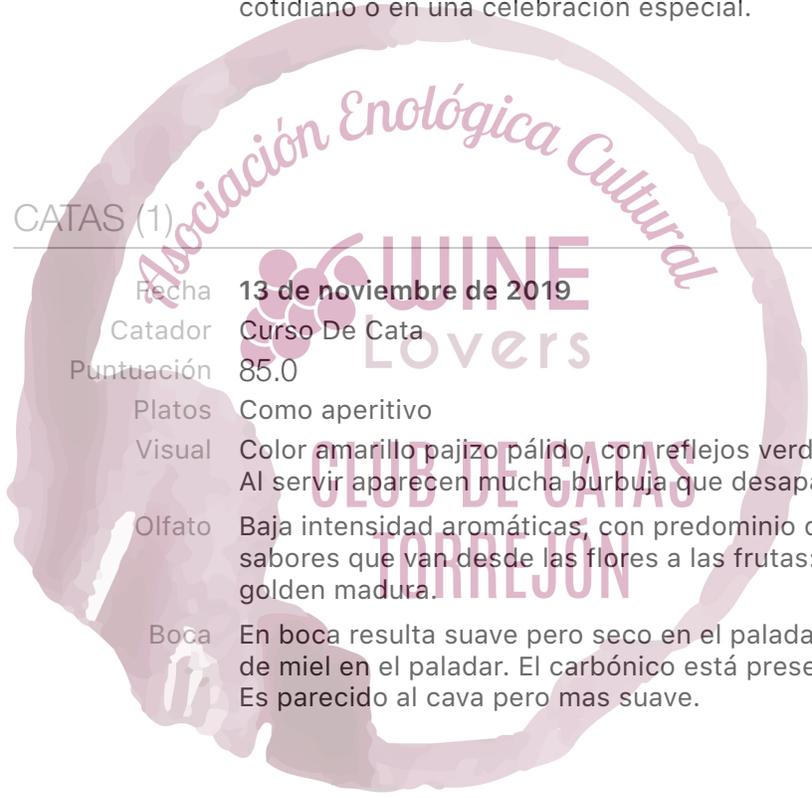
**Comentario** La región de Treviso es la cuna de los mejores vinos Prosecco del mundo. Uno de ellos es, sin duda, el Mionetto Prosecco Treviso de la Bodegas Mionetto.

Es un vino elegante, fino y sofisticado con un sutil toque espumoso que deleita el paladar y con notas aromáticas a miel y regaliz. Es un monovarietal de las apetecidas uvas Glera, que son ligeramente prensadas y luego se exponen al tradicional método Charmant.

Las uvas seleccionadas y maduras se fermentan en vinos blancos de la mejor calidad para que el Mionetto Prosecco Treviso absorba sus naturales sabores frutales y florales.

El Mionetto Prosecco Treviso es ideal para acompañar una cena en un día cotidiano o en una celebración especial.

## CATAS (1)



Fecha	13 de noviembre de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	85.0
Platos	Como aperitivo
Visual	Color amarillo pajizo pálido, con reflejos verdosos. Limpio y brillante. Al servir aparecen mucha burbuja que desaparece rápidamente.
Olfato	Baja intensidad aromáticas, con predominio de notas florales, de acacia y sabores que van desde las flores a las frutas: miel, acacia y manzana golden madura.
Boca	En boca resulta suave pero seco en el paladar con una delicada impresión de miel en el paladar. El carbónico está presente en el paso por la boca. Es parecido al cava pero mas suave.

## BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
13/11/19	Consumido	8,25 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20
13/11/19	Consumido	8,25 €	Curso de Cata de Vinos 2019/20