

# Mionetto

## Cantina

UNA STORIA FATTA DI PASSIONE PER LE BOLLICINE ITALIANE. Mionetto nasce nel 1887 dall'amore e dalla passione per la terra e per il lavoro in Cantina del mastro vinificatore Francesco Mionetto, capostipite della famiglia. Immersa nel dolce profilo delle colline di Valdobbiadene, cuore pulsante della nuova area D.O.C.G. Conegliano - Valdobbiadene, la Cantina ha saputo in oltre centovent'anni di storia farsi interprete privilegiata di un territorio e divenire una delle aziende vinicole italiane della Denominazione più rappresentative nel panorama internazionale, nonché pioniere nell'esportazione del Prosecco negli Stati Uniti, dove è presente dal 1998 la Mionetto USA Inc., a New York. La totale acquisizione della Cantina nel 2009 da parte del Gruppo tedesco Henkell & Co. Sektkellerei KG, con sede a Wiesbaden, uno dei maggiori produttori europei di bollicine, ha portato, comunque secondo una logica di continuità gestionale legata al territorio di origine, ulteriori opportunità di crescita in termini di mercato sia italiano che internazionale. Dai primi anni della sua fondazione Mionetto si è caratterizzata per l'impronta moderna e innovativa, e per la capacità di anticipare mode e tendenze mantenendo lo stretto legame con la cultura del territorio natio, che ancora oggi la contraddistingue nel mondo delle bollicine. Passione, tradizione, ricerca, eccellenza sono i valori fondanti di una Cantina e di una marca uniche, dallo stile inconfondibile.

UNA TERRA UNICA, DOVE ALLA COLLINA SI ABBRACCIA LA VITE. Una distesa di vigne che si allunga a perdita d'occhio in morbidi e sinuosi profili collinari. Questa è la terra del Prosecco di Valdobbiadene in cui Mionetto opera da oltre centovent'anni. Un'area vocata alla coltivazione del rinomato vitigno, parte della famosa zona di Conegliano-Valdobbiadene, da aprile 2010 insignita della denominazione D.O.C.G.. In questo territorio di 15 Comuni di superficie collinare si produce la migliore espressione qualitativa del Prosecco che il nuovo disciplinare ha voluto tutelare sancendone la "Superiorità" rispetto alle zone limitrofe in cui, in questi ultimi decenni, si è diffusa la produzione dello stesso. Il vertice qualitativo della produzione D.O.C.G. permane alla storica microzona del "Superiore di Cartizze", 107 ettari che regalano ogni anno uno spumante unico e sontuoso. Gli spumanti D.O.C.G. Mionetto nascono da una lunga e intensa collaborazione fra la Cantina e i migliori produttori di uve dell'area. Il secolare e consolidato rapporto è garanzia che il vino arrivi dall'attenta selezione delle uve più pregiate.

Il portafoglio Mionetto presenta anche i vini ottenuti da uve dell'area D.O.C. Treviso, provincia storicamente vocata alla produzione di Prosecco di qualità che, insieme ad altre otto fra il Veneto e il Friuli Venezia Giulia, costituisce la complessiva nuova zona D.O.C. del Prosecco. Con il nuovo disciplinare il nome del vitigno ha ripreso il vecchio sinonimo di Glera. Cantina costantemente orientata al mercato, Mionetto è diventata negli anni un brand punto di riferimento nel mondo del Prosecco e degli Spumanti, con una proposta ampia e di elevata qualità.

La specializzazione di ogni singola linea di prodotto porta con sé la possibilità di soddisfare tutti i potenziali clienti e le diverse occasioni di consumo del fruitore finale. Ad avvalorare l'elevata qualità dei prodotti della Cantina Mionetto sono i numerosi premi, vinti nei più importanti concorsi enologici nazionali ed internazionali (IWSC di Londra, Decanter, Concours Mondial de Bruxelles, Vinitaly), che annualmente arricchiscono il suo medagliere.

Il wine shop 'CASA MIONETTO' sarà lieto di accogliervi per farvi degustare i pregiati vini e guidarvi alla conoscenza del mondo Mionetto.

Visita anche la nostra [FACEBOOK](#) ed [INSTAGRAM](#)

*Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene*

*Via Roma, 7 Villa Brandolini*

*31053 Pieve di Soligo (TV)*

*Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019*

*[www.coneglianovaldobbiadene.it](http://www.coneglianovaldobbiadene.it)*