



More than just a Prosecco.

MIONETTO
ITALIA, 1887

El Prosecco

El Prosecco es un vino espumoso con raíces profundas en el noreste de Italia, en la región comprendida entre las colinas de Conegliano y Valdobbiadene, situadas entre Venecia y los Dolomitas. Esta área, reconocida como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, ha sido la cuna de la viticultura de excelencia durante más de tres siglos. Aquí, generaciones de viticultores han perfeccionado el arte de cultivar la uva Glera, la cepa emblemática que da vida al Prosecco, un vino apreciado en todo el mundo por su frescura, ligereza y elegancia.

Desde sus orígenes, el Prosecco ha evolucionado hasta convertirse en una categoría de referencia dentro de los vinos espumosos, conquistando los mercados internacionales gracias a su versatilidad, carácter afrutado y equilibrio refrescante.



AROMAS Y FRESCURA

La Glera aporta notas primarias frutales y florales que evocan manzana verde, pera, cítricos, acacia y miel.



LIGEREZA Y VERSATILIDAD

Gracias a la equilibrada acidez característica de la uva Glera, este espumoso es fácil de beber y perfecto para aperitivos y comidas.



ELABORACIÓN ÚNICA

Producido bajo el Método Martinotti - Charmat, que preserva los aromas primarios de la uva y realza un pérlage persistente pero no invasivo.





Un Legado de Excelencia desde 1887

La historia de Mionetto comienza en 1887, cuando el maestro vinicultor Francesco Mionetto fundó su bodega en Valdobbiadene, en el corazón del Prosecco. Desde sus inicios, la marca ha sido sinónimo de calidad, innovación y un profundo respeto por la tradición vinícola italiana.

A lo largo de sus más de 135 años de historia, Mionetto ha sabido combinar el conocimiento transmitido de generación en generación con un enfoque moderno y visionario. Esta filosofía ha convertido a Mionetto en una de las marcas de Prosecco más icónicas y reconocidas a nivel internacional, estableciendo su presencia en más de 70 países y consolidándose como el Prosecco internacional más vendido.

Mionetto no solo ha sido un testigo clave en la evolución del Prosecco, sino que también ha desempeñado un papel fundamental en su popularización a nivel mundial, introduciendo innovaciones que han marcado la historia de este espumoso italiano.

La Tierra del Prosecco



- Area DOCG Conegliano-Valdobbiadene
- Area Treviso DOC
- Area DOC

DOCG Cartizze

- Considerado el Grand Cru del prosecco, originario de una exclusiva microzona de 107 hectáreas en Valdobbiadene.
- Destaca por su perfil intensamente aromático, gran finura y equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.
- Estas características definen nuestro Mionetto DOCG Cartizze.

Prosecco Superiore DOCG

- Producido exclusivamente en Conegliano-Valdobbiadene, cuna histórica del Prosecco.
- Viñedos en colinas escarpadas (50-500 m de altitud) con suelos de origen glacial y morrénico, que favorecen una maduración óptima de la uva, aportando estructura y complejidad aromática.
- Estas cualidades definen nuestro Mionetto DOCG Valdobbiadene Superiore Brut.

Prosecco DOC y Treviso DOC

- Prosecco DOC abarca nueve provincias en Veneto y Friuli Venezia Giulia, con viñedos en terrenos planos y colinas bajas que garantizan alta producción y calidad.
- Prosecco DOC Treviso es el área más premium de la denominación, con mayor estructura, elegancia y complejidad.
- En esta zona se cultiva la uva utilizada para nuestro Mionetto DOC Treviso Brut.



Lo que hace único a MIONETTO



1

HERENCIA Y AUTENTICIDAD

- Más de un siglo de historia y conocimiento vinícola.
- Ubicación privilegiada en Valdobbiadene, dentro de la zona de Prosecco DOCG.
- Respeto por la tradición, combinando técnicas centenarias con innovación.

2

CALIDAD SUPERIOR

- Producción en colaboración con viticultores locales que han trabajado con la bodega por generaciones.
- Selección meticulosa de las mejores uvas Glera para obtener un Prosecco de sabor fresco, afrutado y equilibrado.
- Proceso de embotellado bajo demanda, asegurando máxima frescura en cada botella.

3

ESTILO ICÓNICO

- El uso del color naranja simboliza creatividad, pasión y modernidad.
- La etiqueta inclinada a 27° rinde homenaje a la inclinación de las colinas de Valdobbiadene.
- Diseño contemporáneo que evoca el puro estilo italiano que hace que reslate en los puntos de venta y en las cartas de vinos.

4

INNOVACIÓN CONSTANTE

- Primer Prosecco con certificación orgánica.
- Introducción del Prosecco Rosé DOC y de la gama sin alcohol, ampliando la categoría hacia los nuevos hábitos de consumo.



Prosecco Rosé DOC



Prosecco DOC Treviso Brut



Mionetto 0,0% Alcohol Free

Prosecco Rosé DOC

 Glera y Pinot Noir

Vista: Color rosa flor de melocotón.

Nariz: Un mayor tiempo de contacto con lías le otorga aromas de miel y corteza de pan.

Boca: Un paladar afrutado con notas a frutos rojos y pomelo.

Maridaje: Un vino espumoso perfecto para cualquier tipo de comida, en particular, a base de moluscos, crustáceos y mariscos crudos. También ideal con risottos.



Prosecco DOC Treviso Brut

 Glera 100% DOC Treviso

Vista: Luminoso tono amarillo pajizo. Burbujas enfáticas y elegantes.

Nariz: Se caracteriza por notas aromáticas de miel, regaliz negra y flores de acacia.

Boca: Su paladar evoca la manzana Golden Delicious.

Maridaje: Producto muy versátil. Combina perfectamente con verduras, minestrone, setas, pescado a la parrilla y casi cualquier preparación a base de pescado.



Mionetto 0,0% Alcohol Free

 Glera 100%

Vista: Color amarillo pajizo pálido con una burbuja fina e integrada.

Nariz: Aroma fino y delicado de frutas maduras con toques de cítricos y manzana verde.

Boca: Sabor afrutado, refrescante y con una ligera dulzor.

Maridaje: Un vino espumoso perfecto para cualquier tipo de comida.



Prosecco DOCG Cartizze Dry



Prosecco DOCG Valdobbiadene Brut



Prosecco DOCG Cartizze Dry

Glera 100% DOCG Cartizze

Vista: Ostenta reflejos dorados luminosos que son flanqueados por una delicada cadena de burbujas.

Nariz: Un majestuoso bouquet libera seductoras impresiones de manzana y pera, junto con notas de cítricos y almendra glaseada.

Boca: En el paladar es crujiente, bien equilibrado y elegante.

Maridaje: Perfecto para las ocasiones especiales. Es el maridaje ideal con postres, petits fours, pasteles de masa quebrada, tartas de frutas y copas de frutas frescas. Esuntuoso con mariscos y presentaciones de pescado fino.



Prosecco DOCG Valdobbiadene Brut

Glera 100% DOCG Valdobbiadene

Vista: Un brillante amarillo pajizo con matices verde claro.

Nariz: Aromas que recuerdan a frutas maduras, miel y flores de acacia.

Boca: En el paladar, destaca su singularidad a través de intensos aromas que evocan manzana golden delicious y pera, con un gusto final ligeramente amargo y agradable.

Maridaje: Se aprecia perfectamente como un aperitivo refinado y con entrantes de pescado y verduras. También marida de manera excelente con la cocina mediterránea que incluye espárragos, radicchio de Treviso, pescado marinado y mariscos crudos.





Mionetto Aperitivo
0,0% Alcohol Free



Mionetto Aperitivo

Mionetto Aperitivo 0,0% Alcohol Free

 Cuidadosa selección de extracto de frutas y componentes aromáticos, posteriormente filtrada y pasteurizada.
Vista: Luminoso tono naranja rojizo.
Nariz: Aromas frescos y afrutados.
Boca: El paladar evoca la dulzura de la naranja roja y el regaliz, la fresca ácida de los cítricos y el amargor de los botánicos y las naranjas amargas.

Mionetto Aperitivo

 Cuidadosa selección de ingredientes. Maceración de hierbas aromáticas, extracto de frutas y raíces.
Vista: Luminoso tono naranja rojizo.
Nariz: Aromas frescos y afrutados.
Boca: El paladar evoca la dulzura de la naranja roja y el regaliz, la fresca ácida de los cítricos y el amargor de los botánicos y las naranjas amargas.

THE PERFECT
SPRITZ
BY MIONETTO



*3 partes
Prosecco*

*2 partes
Aperitivo*



*Hielo,
toque de soda
y rodaja de naranja*

¡Remueve y disfruta!

THE SPRITZ GUIDE



Déjate seducir por la frescura y el sabor inigualable de los mejores Mionetto Spritz, creados exclusivamente por Vincenzo Pagliara. Ya sea para una tarde soleada con amigos o una noche especial, "The Spritz Guide" te ofrece la inspiración y el conocimiento para elevar tus momentos de disfrute y celebración.



Mionetto Spritz

INGREDIENTES

60ml de Mionetto Aperitivo
90ml de Mionetto Prosecco DOC Treviso
10ml de jugo de naranja recién exprimido
10ml de concentrado de naranja
1 toque de amargo de naranja

COPA

Copa de vino

DECORACIÓN

Rodaja de naranja





Sorrento Spritz

- INGREDIENTES**

 - 30ml de Mionetto Aperitivo
 - 60ml de Mionetto Prosecco DOC Treviso
 - 20ml de ginebra
 - 10ml de jugo de limón recién exprimido
 - 10ml de soda de mandarina
- COPA**

 - Vaso collins/highball
- TÉCNICA**

 - Construir
- DECORACIÓN**

 - Crujiente de mandarina, gel de menta



Taormina Spritz

- INGREDIENTES**

 - 20ml de Mionetto Aperitivo
 - 30ml de Mionetto Prosecco DOC Treviso
 - 20ml de grappa
 - 15ml de jugo de limón recién exprimido
 - 10ml de licor de albaricoque
 - 2 granos de café
- COPA**

 - Copa Nick & Nora
- TÉCNICA**

 - Agitar + colar
- DECORACIÓN**

 - Espuma de café y bergamota





Milano Spritz

INGREDIENTES

30ml de Mionetto Aperitivo
40ml de Mionetto Prosecco DOC Treviso
10ml de jugo de limón recién exprimido
5ml de solución salina
40ml de soda de pomelo rosa

COPA

Vaso Highball

TÉCNICA

Construir

DECORACIÓN

Borde de sal Maldon negra,
rodaja de pomelo



Capri Spritz

INGREDIENTES

30ml de Mionetto Aperitivo
60ml de Mionetto Prosecco DOC Treviso
15ml de licor de limón/limoncello
30ml de tónica

COPA

Vaso Old Fashioned

TÉCNICA

Construir

DECORACIÓN

Peschiola/mini melocotón

