



PRESSEINFORMATION

www.mionetto.de



[@mionetto.deutschland](https://www.facebook.com/mionetto.deutschland)



[mionetto_de](https://www.instagram.com/mionetto_de)



Inhalt

Ciao bella Italia! - Aperitivo, Prosecco und Dolce vita	1
Dove c'è vita - Wo das Leben spielt	2
Die Mondo Mionetto	4
Mionetto-Pressebilder	8

Ciao bella Italia!

- Aperitivo, Prosecco und Dolce vita

Aperitivo – das ist der Moment, in dem die Italiener nach ihrem Arbeitstag genussvoll in den Feierabend hinübergleiten. Ein Augenblick, der für ein unvergleichlich südlich-entspanntes Lebensgefühl steht. Denn Aperitivo bezeichnet nicht nur das Getränk, den Aperitif, selbst, sondern auch die Gewohnheit, sich in den langen Sommermonaten am frühen Abend mit Freunden und Bekannten zu leichten alkoholischen Getränken und kleinen, leckeren Snacks in den Bars an belebten Piazzas zu treffen.

Dann zelebrieren die Italiener auf ihre zurückhaltend-elegante Art das, was sie meisterlich beherrschen: la dolce vita und die ars vivendi, die Kunst, das Leben zu genießen. Aperitivo ist also mehr als Pizza und Pasta, bella Figura und Amore, sondern ein unverzichtbarer Teil italienischer Lebenskultur. Es steht für die unbeschwerteren Momente, in denen man gelassen Abstand vom Alltag findet.



Und was könnte zu diesem Lebensgefühl besser passen als ein prickelnder, anregender Prosecco? Ob Frizzante oder Spumante, die edle Perlage und die raffinierten Fruchtnoten sind belebende Begleiter moderner Lebensart.

Ob es sich bei dem Prosecco im Glas um einen Frizzante oder einen Spumante handelt, entscheidet sich dabei je nach Prickelgrad und Herstellungsverfahren. Mit 1,5 bis 2,5 bar Flaschendruck perlt ein Frizzante zurückhaltender. Ihn erkennt man z. B. auch an seiner typischen Kordel (Spago) über dem Korke. Der Spumante dagegen weist eine dem Sekt ebenbürtige, intensive Perlage und einen höheren Kohlendruck von mindestens 3 bar auf.

Die Prosecco-Kellerei Mionetto S.p.A., die mitten im Veneto, im Herzen des Prosecco-Anbaugebietes liegt, hat in den vergangenen Jahren entscheidend dazu beigetragen, der Aperitivo-Kultur neue Impulse zu verleihen. Neben den Mixgetränken der „Mionetto il“-Linie sind vor allem auch die Frizzanti und Spumanti aus dem Hause Mionetto ideale Begleiter nicht nur der Aperitivo-Stunden, sondern all der besonderen Momente, in denen das Leben gefeiert wird. Die komplette Mionetto Prosecco Range ist vegan zertifiziert und mit dem bekannten grünen „V“-Logo ausgestattet.

Dove c'è vita – Wo das Leben spielt

Der Prosecco-Anbieter Mionetto S.p.A. im Porträt

Der Weintradition Venetiens verpflichtet und mit einem sicheren Gespür für den Zeitgeist – das ist die Mondo Mionetto. Die vor über 130 Jahren in Valdobbiadene gegründete Kellerei Mionetto hat sich zu einem international erfolgreichen Unternehmen entwickelt, das Erzeugnisse hervorbringt, die Liebhaber exquisiten Premium-Spumantes ebenso begeistern wie moderne Trendsetter. „Design del Gusto“ heißt das Motto der Marke: Mionetto verbindet erstklassigen Geschmack, beste Qualität und authentische Herkunft mit einem einzigartigen Design zu unbeschwertem italienischen Lebensgefühl.

Denn ob bei Vernissagen, Soirées oder an den Bars angesagter Szene-Clubs – Mionetto ist immer *dove c'è vita*, immer da, wo das Leben spielt.



Wo alles anfing: Im Herzen des Prosecco-Anbaugebietes

Im idyllisch gelegenen Valdobbiadene, dem Zuhause der Kellerei Mionetto, die am historischen Sitz durch einen hochmodernen, auf Nachhaltigkeit ausgelegten Kellerei-Neubau erweitert wird, werden bereits seit Jahrhunderten Trauben angebaut. Der Ort im Herzen der Prosecco-Region ist für sein mildes Klima bekannt – eine der vielen idealen natürlichen Bedingungen für die Gewinnung frischer, fruchtiger Weine. Im Veneto gelegen, erstreckt sich das Anbaugebiet über 47 malerisch-hügelige Kilometer von Conegliano bis nach Valdobbiadene. Dort wird aus den berühmten Trauben Frizzante und Spumante gewonnen.

Seit 2010 handelt es sich bei dem Begriff Prosecco nicht mehr um die Bezeichnung der Rebsorte, die nun wieder ihren ursprünglichen Namen „Glera“ trägt, sondern um eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Damit dürfen nur noch Schaumweine aus den zugelassenen neun Provinzen Treviso, Belluno, Venezia, Vicenza, Padova, Pordenone, Udine, Gorizia und Trieste die Bezeichnung Prosecco DOC führen. Ausschließlich Erzeugnisse der gesetzlich definierten Regionen um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano besitzen seit Gültigkeit der neuen Verordnung den Status DOCG-Prosecco.

Lokal keltern, global begeistern

Aus dem kleinen Familienbetrieb, den Francesco Mionetto 1887 gründete, ist ein international erfolgreiches Unternehmen geworden. Als einer der führenden Anbieter von erstklassigem Frizzante und Spumante begeistert Mionetto Menschen rund um den Erdball. Laut IWSR* (2020) ist Mionetto im Prosecco-Sortiment der 0,75-Liter-Flaschen, die nach Absatz international* meistverkaufte Marke; sie wird in mehr als 70 Länder der Welt exportiert und ist eine der führenden Marken in den USA und Deutschland.

Nicht weniger beeindruckend sind die Auszeichnungen, die den Mionetto-Produkten immer wieder international zu Teil werden. Im Jahr 2020 wurde beispielsweise der Bestseller Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut bei der Frühjahrsverkostung des renommierten Weinwettbewerb MUNDUS VINI erneut mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Ebenfalls Gold erhielt der 2019er Mionetto Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore di Cartizze Dry Luxury bei der MUNDUS VINI Sommerverkostung 2020. In diesem Zuge wurde auch der Mionetto Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore Extra Dry Luxury mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Im Jahr 2019 durfte sich auch Mionetto MO Prosecco DOC Treviso Extra Dry über eine Goldmedaille freuen und erhielt zusätzlich bei der MUNDUS VINI Sommerverkostung die Auszeichnung „Best of Show Prosecco in Retail Markets“.



Jahrhundertelange Erfahrung und modernste Technik, beste Ausgangsprodukte und kompromisslose Qualitätskontrollen, Bewahrung der Tradition und ihre zeitgemäße Neuinterpretation – das sind die Grundpfeiler, auf denen der Erfolg Mionettos beruht.

* IWSR, Prosecco Category 2020, Criterion International Brands – Sales in 75cl Bottles

* Definition International Brand: Sell in 30+ countries, which must include US, minimum 3 of the following European countries: UK, France, Germany, Spain, Italy, Sweden, Netherlands, Greece, Poland, and minimum 2 countries from any two of the following regions: APAC, Rest of Americas, CIS, Rest of World, Travel Retail

Die Mondo Mionetto

Prestige – Feine Spumanti für Prosecco-Liebhaber

Die Collection besteht aus vier vielseitigen Spumanti, die zu jedem Anlass passen – seit 2020 in noch prägnanterer Ausstattung: Vitalität, Emotion, Stärke – die Farbe Orange bringt es auf den Punkt. Bei Mionetto heißt das „Orange Choice“. Denn Orange ist die Symbolfarbe des Marken-Heros Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut mit dem orange-farbenen Label. Mit dem geschärften Markenauftritt nutzt Mionetto die Kraft der Farbgebung, um die Wiedererkennbarkeit und Persönlichkeit der gesamten Prestige Collection zu erhöhen.

Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut – Eine neue Definition von Brut

Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut aus der Prestige-Linie überrascht selbst ausgesprochene Kenner. Dieser hochwertige Spumante interpretiert die Kategorie „Brut“ völlig neu und zählt geschmacklich zu den modernsten seiner Klasse. Es handelt sich um einen Spumante von hervorragender Struktur, der sich durch sein zartes, helles Gelb, seine intensive, feine Perlage und seinen Apfelduft auszeichnet. Am Gaumen brilliert er dabei durch Noten von Lakritze, Honig und Akazie.



Mionetto Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore – Stilsicherer Auftritt

Der Spumante aus dem Herzen der geschützten DOCG-Prosecco-Region verwöhnt mit unverwechselbaren Noten von grünem Apfel, Akazienblüten und Glyzinien, perfekt eingebundener Säure und feiner, lang anhaltender Perlage die Sinne. Ob als gut gekühlter Aperitif oder stilsicherer Begleiter zu Hummer und Meeresfrüchten – das „Superiore“ in seinem Namen trägt er ganz zu recht!

Mionetto Prosecco DOC Treviso Extra Dry – Extra Dry und dennoch weich

Der extra trockene und dennoch weiche Mionetto Prosecco DOC Treviso eignet sich zum Genuss ganz ohne besondere Anlässe. Der außergewöhnliche Spumante Extra Dry präsentiert sich mit feiner Perlage, angenehmer Säure, intensiv fruchtigem und blumigem Duft nach Aprikosen, Honig und Akazie sowie zart hellgelber Farbe. Dieser hochwertige Prosecco macht nicht nur als Aperitif einen erstklassigen Eindruck, sondern auch als Präsent, das die richtigen Akzente setzt.

Mionetto Prosecco Rosé DOC Millesimato Extra Dry

Mit Mionetto Prosecco Rosé DOC Millesimato kombiniert die Erfolgsmarke den angesagten Rosé-Trend mit dem anhaltenden Prosecco-Trend. Der italienische Schaumwein wird zu mindestens 85 Prozent aus der weißen Rebsorte Glera und zu 15 Prozent aus edlem Pinot Nero hergestellt. Besonderes Merkmal des Prosecco Rosé DOC: Die längere zweite Gärung von mindestens 60 Tagen. Der Mionetto Prosecco Rosé ist „Extra Dry“ mit einem Alkoholgehalt von 11% vol. und eignet sich perfekt als erfrischender Aperitif sowie vielseitiger Speisenbegleiter.

MO Premium – Charakteristische edle Flaschenform für ebenso edlen Inhalt

Die Spumanti dieser exklusiven Serie erfüllen höchste Ansprüche, wurden mehrfach international ausgezeichnet und sind die idealen Begleiter der besonderen Momente im Leben.

MO Prosecco Cartizze DOCG – Für die besonderen Anlässe

Wenn Mionetto mehrfach als „Hot Brand of the Year“ ausgezeichnet wird, ist das auch dem MO Prosecco Cartizze DOCG zu verdanken. Er steht für Prosecco-Kultur auf höchstem Niveau: Die Glera-Trauben stammen aus der renommierten Region Cartizze, die sich im Herzen des Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene-Gebiets befinden. Aromen von Apfel und Birne sowie Noten von glasierten Mandeln prägen diesen Prosecco. Mit dem frischen und eleganten Premium-Spumante in der außergewöhnlichen MO-Designflasche stößt man auf die besonderen Momente an.



MO Prosecco DOC Treviso – Die italienische Leichtigkeit des Seins

Dieser Spumante Extra Dry, ein überaus beliebter Gast bei allen Anlässen und Gelegenheiten, veredelt die besonderen Momente. Aromen von Apfel, Akazie, Zitrusfrucht und Mandel sowie sein weicher, dennoch trockener Geschmack machen ihn zu einem vielseitigen, ausgezeichneten italienischen Spumante.

MO Sergio – Preisgekrönte Extraklasse

Der vielfach ausgezeichnete Spumante Extra Dry ist anlässlich besonderer Momente präsent: Mit seiner feinen Perlage, seinem perfekten Säuregrad und facettenreichen Bouquet mit Aromen von Honig, grünem Apfel und weißen Blumen stellt er die elegante Alternative zum Champagner dar. Der edle Spumante kann zu jedem Gang gereicht werden und bietet sich auch als Aperitif an.

MO Sergio Rosé – Der italienische Verführungskünstler

Er betört durch seine leuchtende Rosé-Färbung mit leichten violetten Reflexen, die auf seine Cuvée roter Trauben aus dem Veneto und Trentino zurückzuführen ist. Mit Aromen von Pink Grapefruit, Himbeeren, Heidelbeeren und wilden Rosen sowie seinem sehr intensiven, ausgewogenen und frischen Geschmack ist der international ausgezeichnete MO Sergio Rosé in der unvergleichbaren Designflasche italienische Verführung pur.

Spago Classico – Für herrlich italienisches Prickeln

Der klassische Frizzante „Spago“ ist nach dem gleichnamigen Verschluss mit der Kordel benannt.

Mionetto Valdobbiadene Prosecco DOCG – Das Prosecco-Ideal

Für seine besonders hochwertige Qualität steht das Gütesiegel DOCG, das nur Weine aus dem geschützten Anbaugebiet um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano tragen dürfen. Feinperliges Mousseux, exzellenter Geschmack, intensive Fruchtigkeit gepaart mit einem Hauch von Apfel und Akazie – das sind die Charakteristika, die Prosecco-Liebhaber suchen, und hier werden sie fündig! Ideal zum Auftakt eines gelungenen Abends oder als Begleiter zu Primi Piatti (Vorspeisen), Fisch und leichten Gerichten.



Fruchtig-frische Frizzanti für jeden Anlass

Mionetto Prosecco DOC Treviso

Frizzante – Modern und unkompliziert

Italienische Lebensfreude in fruchtig-frischer Variante – das ist Mionetto Prosecco DOC Treviso Frizzante, der den Perlweinmarkt bereichert. Die sorgfältig komponierte Cuvée aus besten Trauben der norditalienischen Provinz Treviso wird in der 0,75-l-Glasflasche mit praktischem Drehverschluss angeboten.

Mionetto Cuvée Frizzante – Prickelnd direkt aus der Flasche

Die Mionetto Cuvée Frizzante bereichert in trendiger, pfandfreier 0,2-l-Aluflasche, die mit einem Kronkorken verschlossen ist, Szeneveranstaltungen und Events. Klein, leicht, unzerbrechlich und von außergewöhnlichem Design – so präsentiert sich der in Gastronomie und Fachhandel erhältliche „Kleine“ aus dem Hause Mionetto, der auf allen gesellschaftlichen Highlights im Mittelpunkt steht. Der feinperlende Frizzante ist dank seiner Aluflasche schnell auf Trinktemperatur gekühlt und lässt sich überall auch ohne Glas ganz unkompliziert genießen.

Mionetto il – Erfrischend junge Trendsetter

Moderne Neuinterpretationen von klassischen italienischen Aperitivi

Mionetto il HUGO! - Der sommerliche Charme Italiens

Flaschenpost aus Südtirol und Meran: Mionetto il HUGO! ist die fertig gemixte Vermählung aus italienischem Vino Bianco und Holunderblütenaromen. Die Mischung besticht durch ihr feineherbes Aroma mit einer feinen Limettennote. Serviert auf viel Eis und mit einem Minzblatt ist Mionetto il HUGO! ein erfrischender Begleiter für heiße Tage und Nächte. Mionetto il HUGO! Ist auch in der handlichen 0,2-l-Flasche „ready to enjoy“ erhältlich.

Mionetto il SPRIZ -

Der Verführer aus Venetien

Ein Spritzer dolce vita mitten in Deutschland! Angenehm bittersüß und spritzig-frisch im Geschmack. Natürliche Aromen nach Apfel und exotischen Früchten sowie Anklänge von süßen Orangen, Zitrusfrüchten und Kräutern und sein attraktiver Orangeton machen ihn unwiderstehlich. Mionetto il SPRIZ wird am besten auf Eis und je nach Gusto mit einer Orangenscheibe oder einer Olive serviert.



Mionetto-Pressebilder

Abdruck honorarfrei, Copyright: Mionetto S.p.A.



Mionetto Firmensitz

Im Herzen des Prosecco-Anbaugebiets, in Valdobbiadene, hat die Mionetto S.p.A. ihren Ursprung und ihren Firmensitz.



Mionetto Weinberge_1

Die malerische Provinz Treviso bietet ideale natürliche Bedingungen für die Rebsorte Glera, die für das liebliche Aroma, die feine Säure und die perfekte Frucht eines wahren Proseccos garantiert.



Mionetto_Glera_Traube

Seit 2010 ist Glera der Name der Traube und Prosecco die Bezeichnung der Weinbauregionen „Veneto“ und „Friuli Venezia Giulia“. Nur Prosecco aus der Region um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano darf den Status DOCG tragen.



Mionetto Weinberge_2



Mionetto_Herstellung_1

Im Jahr 1961 gelang der Mionetto S.p.A. die erfolgreiche Wiedereinführung des „Spago“, des charakteristischen Flaschenverschlusses mit der Kordel.



Mionetto Weinberge_3

Mionetto ist im malerischen Valdobbiadene im Herzen des Prosecco-Anbaugebiets zuhause. Beinahe jeder der 10.000 Einwohner ist im Weinbau tätig.

Mionetto-Pressebilder



Mionetto_Prestige_Prosecco_Rosé



Mionetto_Prestige_Prosecco_DOC_Brut



Mionetto_Prestige_Prosecco_DOC_Biologico



Mionetto_Prestige_Valdobbiadene_DOCG



Mionetto_Prestige_Prosecco_DOC_Extra dry



Mionetto_Prosecco_DOC_Treviso



Mionetto_Valdobbiadene_DOCG_Frizzante



Mionetto_Prestige_Cuvée_Frizzante

Mionetto-Pressebilder



Mionetto_MO_Cartizze_DOCG



Mionetto_MO_DOC_Treviso



Mionetto_MO_Sergio



Mionetto_MO_Sergio_Rosé



Mionetto_il_Hugo



Mionetto_il_Spriz



Mionetto_il_Hugo_200ml



Mionetto_il_Spriz_200ml

Mionetto-Pressebilder



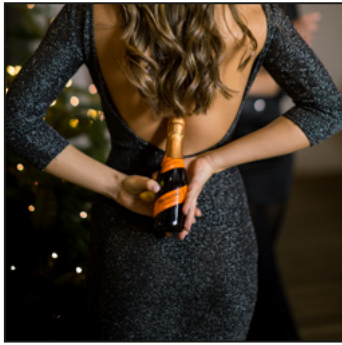
Mionetto_Mood_1



Mionetto_Mood_2



Mionetto_Mood_3



Mionetto_Mood_4



Ciao_bella_Italia



Mionetto_Blogger_1



Mionetto_Blogger_2

Mionetto-Pressebilder



Ragazza e gondolieri

Orange ist die Symbolfarbe des Marken-Heros Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut mit dem orangefarbenen Label.



Mionetto_Dolce_Vita_1



Mionetto_Dolce_Vita_2



Mionetto_Dolce_Vita_3



Mionetto_Orange_Label



Mionetto_Label

Die hier abgebildeten Fotos stellen wir Ihnen gern in druckfähiger Qualität zur Verfügung. Ebenso finden Sie diese in der Bilddatenbank auf www.henkell-freixenet.com

Unternehmenskontakt:

Henkell Freixenet
Charlotte Murakami
Corporate Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63205
E. charlotte.murakami@henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

segmenta communications
Svenja Kupfer
Neumühlen 1
22763 Hamburg
T. +49 (0)40 441 1300
E. hfx@segmenta.de