



生産者の情熱と愛情を受け継いできた、
人々に愛され続けるプロセッコ。

A Success born in 1887

MIONETTO

「ミオネット」



スタイルを選ばない飲み方！



大人っぽくフォーマルに！



アウトドアなどカジュアルに！



二人の記念日に！

格式張らず、場所を選ばない自由な飲み方でお楽しみください。



ミオネット社

ミオネット プロセッコ エキストラドライ

グレッラのブドウをソフトプレスし、皮なしで発酵させ、その後ステンレスタンクでシャルマー方式と言われるタンク二次発酵を経て、ブドウ由来のデリケートなフルーツのアロマが生きています。クリーミーさと長持ちする泡、はっきりとした林檎のテイスト、アカシア、柑橘、アーモンドなどグレッラ品種本来の性格を持っています。

品 種：グレッラ100%
規 格：750ml×6本

※エキストラドライ
コクがあり飲みやすいタイプです。

ミオネット社 概要

名 称：Mionetto S.p.A
創 立：1887年
所 在 地：イタリア ヴェネト州
トレヴィーゾ県
代 表 者：Aldo Zanin
事業内容：プロセッコの製造、輸出

- ・2008年にHenkell&Co.,Sektellerei KGのグループ入り。
- ・アメリカに輸入子会社を持ち (Mionetto USA inc,1998年設立)
- ・Mionetto USAはアメリカでNo.1のプロセッコ流通実績を持ち、約20%の市場シェア。



フランチェスコ・ミオネット