



**MIONETTO**  
FONDATA NEL 1887

## ALL ABOUT PROSECCO

### Weihnachten auf Italienisch – mit Mionetto Prosecco DOC Treviso brut

An Weihnachten und Silvester knallen die Korken. Am liebsten stoßen wir Deutschen dabei mit Sekt an. Aber es gibt auch weitere hochwertige Schaumweine, die unvergessliche Momente bescheren. In Italien beispielsweise wird mit dem dort beliebten Prosecco angestoßen. Denn dieser ist genauso leidenschaftlich und temperamentvoll wie die Festtage selbst, die mit Panettone, Prosecco und jeder Menge Linsen gefeiert werden.

**All about Prosecco:** Prosecco wird aus der italienischen Rebsorte „Glera“ hergestellt. Es gibt ihn in den Sorten Spumante oder Frizzante, wobei der Frizzante etwas schwächer prickelt. Seit 2010 handelt es sich bei dem Begriff „Prosecco“ 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.



### Oh du fröhliche, oh du prickelnde ...

Am Heiligen Abend dreht sich in Italien alles ums Essen. Bevor es zur Christmette geht, gibt es Panettone, den traditionellen italienischen Weihnachtskuchen mit Rosinen und kandierten Früchten. Angestoßen wird mit einem edlen Prosecco, beispielsweise dem Mionetto DOC Treviso brut. Mit seinem Duft nach reifen Äpfeln und am Gaumen mit Noten von Akazienblüten und feinem Honig ist er ein perfekter Begleiter des typisch italienischen Weihnachtsmahls aus Fisch und Pasta. Und seine intensive, feine Perlage macht ihn zudem zu einem idealen Aperitif.

# ALL ABOUT PROSECCO

Wer zu Weihnachten einen Hauch Italien ins Haus bringen möchte, der kann seine Gäste mit einer originellen Panna cotta begeistern:



## Verführerisch schokoladig - weiße Schokoladen-Panna cotta mit Mango-Mus

### Zutaten für 4-6 Personen:

800 ml	Sahne	3 Pck.	Gelierfix
200 g	weiße Schokolade	2	Mangos
2 Pck.	flüssiges Vanillearoma		Zitronensaft
2 EL	Rohrohrzucker		Minze zum Dekorieren

### Zubereitung:

1. Sahne aufkochen und die weiße Schokolade darin schmelzen. Hitze runterdrehen.
2. Das Gelierfix einstreuen und eine Minute einrühren.
3. Vanillearoma und Zucker hinzufügen.
4. Die Panna cotta etwas abkühlen lassen und in kleine Dessertgläser füllen.  
Die Gläser nicht ganz vollmachen, damit später das Mango-Mus noch Platz findet.
5. Die Panna cotta für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie fest geworden ist.
6. Mangos schälen, mit dem Pürierstab pürieren und evtl. etwas Zitronensaft hinzufügen.
7. Mango-Mus auf die Panna cotta geben und mit Minzstängelchen dekorieren.

## /// Cin cin et buon Natale

Nicht nur an Weihnachten, sondern auch an Silvester spielt das Essen eine große Rolle. Und das passende Getränk, um mit seinen Lieben anzustoßen, darf um Mitternacht natürlich ebenfalls nicht fehlen. Wer den ersten Tag des neuen Jahres trotzdem entspannt und ohne Gläserberge angehen möchte, der stößt mit Mionetto DOC Treviso brut in der 0,2-l-Flasche an: einfach mit einem stylischen Strohalm aus Papier, Glas oder Metall genießen – bestimmt ein Hingucker für alle Gäste.

In diesem Sinne:

**Buon Natale e felice anno nuovo!**

