



# Millage

## MILLAGE PROSECCO ROSÉ DOC

**BRUT**

### Classificazione

Prosecco DOC

### Varietà

85% Glera, 15% Pinot Nero

### Vinificazione

Vinificazione delle uve Glera con pressatura soffice degli acini e breve criomacerazione. Macerazione sulle bucce per 5 giorni a 20 °C del Pinot Nero. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 15-16 °C. Taglio dei vini e seconda fermentazione con metodo Charmat a 15 °C.

### Alcol

11% vol.



### Colore

Rosa tenue, con perlage fine ed elegante.



### Profumo

Il bouquet tipico del prosecco si sposa con i delicati sentori del pinot che richiamano il lampone e la fragolina selvatica.



### Sapore

La fine bollicina accarezza il palato in un abbraccio vellutato, sprigionando la fresca fragranza dei frutti rossi.

### Servizio

Servire fresco a 7-8 °C.

### Conservazione

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

### Confezione

Casse da 6 bottiglie da 750 ml.; peso 9,20 kg a cassa. Dimensioni 29,5 x 20 x 27,5 cm.



### Abbinamenti

Per un elegante aperitivo a buffet: mini hamburger con cipolla caramellata, bacon e crema di avocado oppure samosa con chutney di rabarbaro e raita alla menta... Per un pranzo frizzante e goloso: filetto di salmone selvaggio con salsa al wasabi oppure pollo tandoori e verdure al curry.



### Classification

Prosecco DOC

### Grape variety

85% Glera, 15% Pinot Nero

### Winemaking

Vinification of the Glera grapes with a soft pressing of the grape berries and brief cold maceration. Maceration of the skins for 5 days at 20 °C for the Pinot Noir. Fermentation with selected yeasts at a controlled temperature of 15-16 °C. Cutting of wines and second fermentation with Charmat method at 15 °C.

### Alcohol

11% vol.



### Colour

Pale pink, with a fine and elegant perlage.



### Bouquet

The typical bouquet of prosecco is combined with delicate hints of pinot that bring to mind raspberry and wild strawberry.



### Taste

Fine bubbles caress the palate in a velvety embrace, releasing the fresh fragrance of red fruits.

### Service

Serve chilled between 7-8 °C.

### Storage

Store in a cold, dark place between 12 and 18 °C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

### Packaging

Boxes containing six 750 ml. bottles; weight 9.20 kg/box. Dimensions: 29.5 x 20 x 27.5 cm.

### Food pairing suggestions

For an elegant buffet aperitif: mini-hamburgers with caramelized onions, bacon and avocado cream or samosas with rhubarb chutney and mint raita... For a sparkling and scrumptious lunch: wild salmon fillet with wasabi sauce or tandoori chicken and curried vegetables.



WWW.MILLAGE.IT  
INFO@MILLAGE.IT  
+39 0422 81 46 81

