



Millage

MILLAGE PROSECCO DOC TREVISO

BRUT

Classificazione

Prosecco D.O.C. Treviso

Varietà

Glera

Vinificazione

Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15°C. Spumantizzazione con Metodo Charmat a una temperatura di 15° C.

Alcol

11 % vol.



Colore

Giallo paglierino brillante.



Profumo

Fresco e intenso, con sentori decisi di frutta e fiori.



Sapore

Fragrante e armonico, con note delicate di mela, pera e pesca.

Servizio

Servire fresco a 6-8° 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'allegria serata in compagnia: con pizza alle zucchine grigliate e mazzancolle oppure con porcini freschi e fiordilatte... Per una cena audace e sorprendente: le bollicine esultano con il sushi! Con riccio di mare, tartare di salmone e uova di pesce volante, nigiri di orata e tonno, leggera tempura di gamberi e verdure.



Designation of origin

Prosecco D.O.C. Treviso

Grape variety

Glera

Winemaking

Very soft pressing. Initial fermentation with selected yeasts at a temperature of 15°C. Secondary fermentation through the Charmat method at a temperature of 15°C.

Alcohol

11 % vol.

Colour

Bright straw yellow.



Bouquet

Fresh and with a fine bouquet of flowers. Strong, with delicious and marked hints of fruit.



Taste

Crisp and harmonious, with delicate hints of fruit such as apple, pear and peach.



Service

Serve chilled between 6-8° C.

Storage

Store in 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 a delightful evening among friends: pizza with grilled courgettes and tiger prawns or with fresh porcini and fiordilatte cheese... For a bold and surprising dinner: sparkling wines are a triumph with sushi! With sea urchins, salmon tartare and flying fish roe (tobiko), gilthead and tuna nigiri, light shrimp and vegetable tempura.



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





Millage

MILLAGE PROSECCO DOC TREVISO

EXTRA DRY

Classificazione

Prosecco D.O.C. Treviso

Varietà

Glera

Vinificazione

Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15°C. Spumantizzazione con Metodo Charmat a una temperatura di 15°C.

Alcol

11 % vol.



Colore

Giallo paglierino.



Profumo

Ampio, fruttato e floreale: la fragranza tipica del Prosecco.



Sapore

Fresco e morbido, con perlage fine ed elegante. Armonico e sapido, con finale piacevolmente fruttato.

Servizio

Servire fresco a 6-8° 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 l'happy hour, quando il tramonto tinge il cielo di viola: stuzzicanti finger food con croccanti chips di verdure... Per il party in spiaggia, ballando a piedi nudi sulla sabbia: tartare di gambero rosso con avocado e lime, ostriche e tabasco o una fantastica tataki di tonno con salsa allo zenzero.



Designation of origin

Prosecco D.O.C. Treviso

Grape variety

Glera

Winemaking

Very soft pressing. Initial fermentation with selected yeasts at a temperature of 15°C. Secondary fermentation through the Charmat method at a temperature of 15°C.

Alcohol

11 % vol.

Colour

Straw yellow.

Bouquet

Rich bouquet with fruity notes and a distinctive floral aroma: the typical character of Prosecco.

Taste

Fresh, soft, with a fine and elegant perlage. Harmonious and sapid, with marked hints of fruit.

Service

Serve chilled between 6-8° 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 happy hour, when sunset tinges the sky with violet: tasty finger food with crunchy vegetable chips... For beach parties with barefoot dancing on the sand: red shrimp tartare with avocado and lime, oysters and Tabasco or a fantastic tuna tataki with ginger sauce.



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





Millage

MILLAGE
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

EXTRA DRY

Classificazione

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.

Varietà

Glera

Vinificazione

Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15°C. Spumantizzazione con Metodo Charmat a una temperatura di 15°C.

Alcol

11 % vol.



Colore

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



Profumo

Intenso ed elegante, offre delicate sensazioni di frutta e fiori di acacia.



Sapore

Fresco, con moderata morbidezza e armonico, ha decise note fruttate e un retrogusto gradevolmente amarognolo.

Servizio

Servire fresco a 6-8° 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 una cena romantica, dopo il brindisi iniziale: con capasanta su salsa di zucca e amaretti e l'intramontabile spaghetti con vongole e peperoncino...
Per un raffinato vernissage in galleria: bocconcini di polentina gialla con baccalà mantecato, risotto con gli asparagi, limone e menta o al nero di seppia.



Designation of origin

Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.

Grape variety

Glera

Winemaking

Very soft pressing. Initial fermentation with selected yeasts at a temperature of 15°C. Secondary fermentation through the Charmat method at a temperature of 15°C.

Alcohol

11 % vol.



Colour

Straw yellow with greenish shades.



Bouquet

Intense and elegant, delicate, with a hint of fruit and acacia flowers.



Taste

Fresh, soft, harmonious with clear fruit flavours and a pleasantly slightly bitter after taste.

Service

Serve chilled between 6-8° 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 a romantic dinner, after an opening toast: sea scallops on a pumpkin and amaretti sauce and classic spaghetti with clams and chili peppers... For a refined vernissage in an art gallery: tidbits of yellow polenta with creamed salted cod, risotto with asparagus, lemon and mint or with cuttlefish ink.



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





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

