



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

