



# 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

