



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.



Appellation

Prosecco D.O.C. Treviso

Varietà

Glera

Vinification

Foulage et pressage très doux. Fermentation réalisée avec des levures sélectionnées à la température de 15 °C. Moussage obtenu selon la méthode Charmat à une température de 15 °C.

Alcool

11% vol.

Robe

Jaune paille brillant.

Bouquet

Frais et intense, avec des senteurs nettes de fruits et de fleurs.

Saveur

Aromatique et harmonieuse, avec de délicates notes de pomme, poire et pêche.

Service

Servir frais à 6-8 °C.

Conservation

Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C.
Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

Emballage

Caisse de 6 bouteilles de 750 cl ; poids de 9,20 kg par caisse. Dimensions 29,5 x 20 x 27,5 cm.

Combinaisons

Pour une soirée joyeuse entre amis: avec pizza aux courgettes grillées et aux crevettes caramotées ou avec cèpes frais et fior di latte... Pour un dîner audacieux et surprenant: les bulles exultent avec les sushis! Avec oursin, tartare de saumon et œufs de poisson volant, nigiri de dorade et thon, tempura léger de crevettes et légumes.



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

