



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.



Appellation

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

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 aux reflets teintés de vert.



Bouquet

Intense et élégant, il offre des sensations délicates de fruits et de fleurs d'acacia.



Saveur

Fraîche, modérément souple et harmonieuse, elle présente de nettes notes fruitées et un agréable arrière-goût légèrement amer.

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

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



Combinaisons

Pour un dîner romantique, après un toast d'ouverture: avec coquilles Saint-Jacques sur velouté de potiron et amaretti et les insurpassables spaghetti à la palourdes et piment... Pour un vernissage raffiné dans une galerie d'art: bouchées de polentina jaune avec morue à la crème, risotto aux asperges, citron et menthe ou à l'encre de seiche.



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

