



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 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 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.

Klassifizierung

Prosecco DOC

Rebsorte

85% Glera, 15% Pinot Nero

Vinifizierung

Vinifizierung der Glera-Trauben mit sanfter Pressung der Trauben und kurzer Kryomazeration. Mazeration 5 Tage lang bei 20 °C auf den Schalen des Pinot Nero. Gärung mit ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16 °C. Weinverschnitt und zweite Gärung mit der Charmat-Methode bei 15 °C.

Alkohol

11% vol.



Farbe

Zartrosa, mit feiner und eleganter Perlage.



Bouquet

Das typische Bouquet des Prosecco vermischt sich mit den zarten Düften des Pinot, die an Himbeere und Walderdbeere erinnern.



Geschmack

Die feinen Perlen streicheln den Gaumen in einer samtigen Umarmung und setzen dabei einen frischen Duft von roten Früchten.

Serviertemperatur

Gekühlt bei 7 - 8 °C servieren.

Aufbewahrung

An kühlem und dunklem Ort zwischen 12 und 18 °C aufbewahren. Lange Aufbewahrung im Kühlschrank vermeiden.

Verpackung

Kisten mit 6 Flaschen zu 750 ml.; Gewicht 9,20 kg pro Kiste. Abmessungen 29,5 x 20 x 27,5 cm

Serviertipps

Für einen eleganten Aperitif am Buffet: Mini-Burger mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon und Avocado-creme oder Samosas mit Rhabarber-Chutney und Minz-Raita.

Für ein feines und genussvolles Mittagessen: Wildlachsfilet mit Wasabi-Sauce oder Tandoori-Huhn mit Currygemüse.



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

