



# 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.

### Appellation

Prosecco DOC

### Variété

85% Glera, 15% Pinot Noir

### Vinification

Vinification des raisins Glera par pressage doux des grains et brève cryomacération. Macération sur les peaux pendant 5 jours à 20 °C du Pinot Noir. Fermentation avec des levures sélectionnées à une température contrôlée de 15-16 °C. Coupage des vins et seconde fermentation selon la méthode Charmat à 15 °C.

### Alcool

11% vol.



### Robe

Rose tendre, avec perlage fin et élégant.



### Bouquet

Le bouquet typique du prosecco se marie avec les délicates senteurs du pinot qui évoquent la framboise et la fraise des bois.



### Saveur

Ses fines bulles caressent le palais dans une étreinte veloutée tout en libérant la fraîche fragrance des fruits rouges.

### Service

Servir frais à 7-8 °C.

### Conservation

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

### Emballage

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

### Combinaisons

Pour un élégant apéritif buffet: mini hamburgers avec oignon caramélisé, bacon et crème d'avocat ou samoussa avec chutney de rhubarbe et raita à la menthe... Pour un déjeuner pétillant et appétissant: filet de saumon sauvage avec sauce wasabi ou poulet tandoori et petits légumes au curry.



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

