



# 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.



### Origine

Prosecco mit DOC-Appellation Treviso

### Traubenart

100 % Glera

### Weinbereitung

Sehr weiche Pressung. Erste Gärung mit ausgewählten Hefen bei einer Temperatur von 15 ° C. Zweite Gärung durch die Charmat-Methode bei einer Temperatur von 15 ° C.

### Alkoholgehalt

11 % Vol.

### Farbe

Helles Strohgelb.

### Bouquet

Frisch und mit einem feinen Blumenbouquet. Stark, mit köstlichen und auffallenden Fruchtakzenten.

### Geschmack

Knackig und harmonisch, mit zarten Fruchtaromen wie Apfel, Birne und Pfirsich.

### Serviertemperatur

Auf zwischen 6 - 8 ° C gekühlt servieren.

### Lagerung

An einem kühlen, dunklen Ort zwischen 12 und 18 ° C lagern. Längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden.

### Verpackung

Schachteln mit sechs 750 ml-Flaschen; Gewicht 9,20 kg/Schachtel; Abmessungen: 29,5 x 20 x 27,5 cm.

### Zum Wein passende Speisen

Für einen wunderbaren Abend unter Freunden: Pizza mit gegrillten Zucchini und Riesengarnelen oder mit frischen Steinpilzen und Fiordilatte-Käse... Für ein schwingvolles und überraschendes Diner: Schaumweine passen bestens zu Sushi! Mit Seeigeln, Lachs-Tartar und fliegendem Fischrogen (Tobiko), Doraden- und Thunfisch-Nigiri, leichter Shrimps- und Gemüse-Tempura.



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

