



Millage

MILLAGE PROSECCO DOC TREVISO

EXTRA DRY

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.



Profumo

Ampio, fruttato e floreale: la fragranza tipica del Prosecco.



Sapore

Fresco e morbido, con perlage fine ed elegante. Armonico e sapido, con finale piacevolmente fruttato.

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 l'happy hour, quando il tramonto tinge il cielo di viola: stuzzicanti finger food con croccanti chips di verdure... Per il party in spiaggia, ballando a piedi nudi sulla sabbia: tartare di gambero rosso con avocado e lime, ostriche e tabasco o una fantastica tatakì di tonno con salsa allo zenzero.



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

Sirohgelb.

Bouquet

Reiches Bouquet mit fruchtigen Noten und unverwechselbarem Blumenaroma: Der typische Prosecco-Charakter.

Geschmack

Frisch, weich, mit einer zarten und eleganten Perlage. Harmonisch und wohlschmeckend, mit deutlichen Fruchtakzenten.

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

Zur Happy Hour, wenn der Sonnenuntergang den Himmel violett färbt: Schmackhaftes Fingerfood mit knackigen Gemüsechips... Für Strandpartys, bei denen man barfuß im Sand tanzt: Rotes Shrimp-Tartar mit Avocado und Limette, Austern und Tabasco oder ein fantastisches Thunfisch-Tatakì mit Ingwer-Sauce.



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

