



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.



Origine

DOCG-Prosecco Superiore
di Conegliano Valdobbiadene

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

Strohgelb mit grünlichen Schattierungen.



Bouquet

Intensiv und elegant, zart, mit einem Hauch von Frucht und Akazienblüten.



Geschmack

Frisch, weich, harmonisch mit klaren Fruchtaromen und einem angenehmen, leicht bitteren Abgang.



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 ein romantisches Diner, nach einem anfänglichen Anstoßen: Jakobsmuscheln auf Kürbis- und Amarettisauce und klassische Spaghetti-Nudeln mit Muscheln und Peperoni... Für eine kultivierte Vernissage bei einer Kunstgalerie: Leckerbissen von gelber Polenta mit cremigem Stockfisch, Risotto mit Spargel, Zitronen und Minze oder schwarzes Tintenfisch-Risotto.



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

