



# MILLESIMATO

## Codice MILLE

*Questo Metodo Classico si distingue per i suoi profumi ricercati e per una struttura ampia e avvolgente. Prodotto in quantità limitata nelle migliori annate, riposa per almeno 48 mesi sui lieviti in bottiglia nelle nostre cantine. Il tempo dona complessità, profondità e una trama aromatica elegante, dove mandorla tostata, miele e frutta candita si fondono con equilibrio e continuità. Il dosaggio Brut contribuisce a definire un sorso morbido e armonico, capace di mantenere freschezza e precisione anche nelle espressioni più evolute. Uno sparkling intenso e sofisticato, pensato per accompagnare i momenti più esclusivi della convivialità contemporanea.*

**CLASSIFICAZIONE:** Vino spumante di qualità – Brut.

**VITIGNO:** 100% Cortese.

**ZONA DI PRODUZIONE:** collina, nell'ambito del territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.

**CUVÉE:** vino ottenuto da uve di produzione propria atte a Gavi D.O.C.G.

**TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE:** fermentazione classica in bottiglia, a lungo invecchiamento, maturazione sui lieviti oltre 48 mesi.

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** da consumarsi entro uno/due anni dalla lavorazione (dégorgement).

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 °C.

**ASPETTO:** spuma fitta, abbondante e morbida, perlage minuto e continuo.

**COLORE:** oro chiaro, vivo e brillante.

**PROFUMO:** intenso e persistente; da una prima impressione calda ed ambrata si passa ad intensi sentori di frutti esotici, che sfumano in miele e spezie, in un complesso morbido ed elegante.

**SAPORE:** importante, secco, pieno, nerbo deciso e fresco; stoffa vellutata e continua, affinata dalla lunga permanenza sui lieviti; piacevolmente acidulo, con gradevole sentore di mandorla.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** ideale come aperitivo e per pranzi importanti, molto indicato per il dopo pranzo e da "meditazione".

**NOTA IMPORTANTE:** lo spumante raggiunge la temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni; un periodo più lungo potrebbe causare essiccazione del turacciolo e conseguente alterazione del prodotto, con perdita di pressione ed anomalie al gusto.



## LE CONFEZIONI DISPONIBILI

**Codice**  
Mille 06

**Descrizione**  
Cartone da 6 bottiglie 750 ml