MILLESIMATO

Codice MILLE

Spumante che si caratterizza per i suoi profumi e sapori finissimi, è offerto alla clientela più esperta ed esigente. Prodotto in quantità limitata, con le uve delle annate migliori, riposa per almeno 48 mesi su lieviti autoctoni da noi selezionati.
Raggiunge sapori suadenti e caldi di mandorla tostata, miele e spezie che solo il tempo può sviluppare in un contesto così equilibrato; il corpo è fresco e non tradisce l'età. E' proposto in versione Brut, grazie all'aggiunta di un leggerissimo e sapiente "dosage".

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	**Descrizione**
Mille 06	Cartone da 6 bottiglie 750 ml