



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

MILLOSÉ
MILLESIMATO

Vitigno:	Glera Vigneti in S. Pietro di Barbozza
Portinnesto:	420/A
Forma di coltivazione:	Sylvoz
Vendemmia:	25-30 Settembre
Vinificazione:	Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata
Metodo di lavorazione:	Charmat corto (50 giorni) come da disciplinare
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	Giallo paglierino
Perlage:	Fine e persistente
Profumo:	Intenso ed elegante con profumi floreali
Sapore:	Morbido ed equilibrato
Dati analitici	
Alcool:	11% vol.
Acidità totale:	5,5 gr./lt.
Zuccheri:	22 gr./lt.
Abbinamenti gastronomici:	A fine pasto con dessert o frutta fresca
Temperatura di servizio:	7-8 °C in bicchieri flute