MILLE BOLLE
BIANCO EXTRA DRY
MILLESIMATO



La personalità di uno spumante si svela in ogni sua bollicina. In Mille Bolle rivivono intensi e pieni i profumi dei nobili vini delle colline venete, grazie alla selezione di uve e alla grande sensibilità enologica della famiglia Sacchetto.

Classificazione:	Bianco Extra Dry Millesimato Vino Spumante
Zona d'origine:	Italia
Vitigni:	Bianchi vari locali
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	16/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino tenue.
Profumo:	Profumo fine e fruttato con sentori di pesca e albicocca.
Sapore:	Brioso fresco con finale piacevolmente acidulo.
Gradazione alcolica:	11% Vol
Acidità totale:	5,5 - 5,7 g/l
Residuo Zuccherino:	14 - 16 g/l
Temperatura di servizio:	6 - 8 °C
Abbinamenti consigliati:	Eccellente aperitivo, accompagna egregiamente pesce, affettati in genere, paste e risotti.
Riconoscimenti:	**2025 - Mundus Vini Spring Tasting - Silver Medal** **2024 - Mundus Vini Winter Tasting - Silver Medal** **2023 – Mundus Vini Summer Tasting - Gold Medal** **2022 – Mundus Vini Winter Tasting - Silver Medal** **2022 - I.W.S.C. - Bronze Medal** **2017 – Wine Label Design Award and Trophy - Gold Medal**