

# Prosecco Rosè Extra Dry Millesimato di Miglio Rosso

scritto da Giovanna Romeo | 13 Maggio 2022



Miglio Rosso Prosecco DOC Rosé Millesimato non è un Prosecco qualunque. Mi sento di affermarlo con alle spalle la certezza delle sue evidenti peculiarità, le caratteristiche uniche di vigneti adagiati tra mare e campagna e il lavoro puntuale di Pierangelo Colla, vignaiolo a Jesolo con alle spalle una tradizione familiare di oltre mezzo secolo.

La tenuta è attornziata da 100 ettari di vigneto: vigne e seminativi allevati secondo i dettami di un'agricoltura

sostenibile. I terreni in salute sono prospicienti al mare, tanto da godere delle sue brezze, ma allo stesso tempo influenzati dalla montagna, così come dal microclima della Laguna.

Tre generazioni, una famiglia in cui si è tramandata la passione per la viticoltura interpretata quasi come una missione, tradotta in una produzione di qualità; vini che diventano un viaggio nel terroir, tanta è la corrispondenza tra assaggio, mano dell'uomo e luogo di origine. Territori così ce ne sono davvero pochi, inclusi tra l'altro in una denominazione forte come Prosecco Doc, negli anni divenuta sinonimo di qualità.

Dalle uve di Glera e Pinot Nero allevate nell'area della Doc Venezia, nasce un Prosecco DOC rosato che sfoggia un colore incantevole e una piacevolezza di assaggio raccontata in dettagli quali freschezza, leggiadra piacevolezza, equilibrio, eleganza e morbidezza.

Calice perfetto per l'aperitivo, da degustare a una temperatura compresa tra i 6 e gli 8 gradi.

## **Company Profile**

Miglio Rosso, da oltre 50 anni, si dedica alla produzione di uve tra la campagna e il mare della costa veneta. La tenuta storica è circondata da circa 100 ettari di vigneti ed è immersa nella natura. Da più di mezzo secolo è il luogo ideale per dedicarsi alle degustazioni di un vino buono, sostenibile e genuino in pieno relax. Dalla barbatella al bicchiere la crescita dell'uva è seguita passo dopo passo dalla famiglia Colla, fino al momento di assaporare nei migliori vini veneti l'eccellenza che questo territorio unico offre. La storia di Miglio Rosso percorre oltre mezzo secolo ed è costellata di sfide e successi nel laborioso ambiente della Laguna e dei suoi storici produttori.

**MIGLIO ROSSO**

Via Roma Sinistra, 89 Jesolo, VE 30016 IT

Tel: +39 348 570 8827

[info@migliorosso.com](mailto:info@migliorosso.com)

[www.migliorosso.com](http://www.migliorosso.com)