

## All over Millé. Sfida vinta: il Millé è adatto a tutto pasto!

Scritto da Isabella

Lunedì 05 Giugno 2017 00:00

---



Sfatare un falso mito? Si può!

Protagonista è stato il [Millé](#), la bollicina dall'originale packaging, ricoperta da uno sleever in plastica color azzurro. considerata da tutti un vino da aperitivo.

Millé, fortemente voluto da [Michela Muratori](#), proprietaria con la famiglia di [Villa Crespia](#), ed è un nuovo concept di bere il metodo Franciacorta. Infatti prima di essere imbottigliato per dare il via alla seconda fermentazione alcolica, tipica di questo metodo, è affinato in acciaio per oltre 30 mesi

mantenendo in costante agitazione il deposito fine ricco di lieviti.

Solo successivamente viene imbottigliato per la seconda fermentazione alcolica. L'affinamento in acciaio, prima dell'imbottigliamento, consente di godere di un millesimato potendone apprezzare la fresca e piacevole longevità.

Millé prende il nome da Millesimato, che indica le migliori uve dell'annata. Ed è proprio con le migliori uve di Chardonnay dei propri vigneti che Tenuta Villa Crespia lo produce.

L'idea che Millé trasmette è quella di un vino che deve far stare bene e divertire chi lo beve, consumato con spensieratezza e gioia, tra amici o in coppia o anche da soli perché no?

## All over Millé. Sfida vinta: il Millé è adatto a tutto pasto!

Scritto da Isabella  
Lunedì 05 Giugno 2017 00:00

---

Qualche giorno fa, Michela ha deciso di lanciare una sorta di provocazione, dimostrare che il suo Millé non è un vino solo da aperitivo.

E così anch'io ho raccolto la sfida di Michela e mi sono recata ad Adro nel [Dispensa Pani e Vini](#), dove lo **chef Marco Acquaroli** ha ideato un menu speciale da abbinare al Millé.

Accarezzati dall'aria fresca della Franciacorta, con il piacevole sottofondo musicale del trio jazz Tea Time, si è iniziato con uno stuzzichino di benvenuto: insalata liquida e acciughe marinate.

Seguito da una selezione di salumi del banco della Dispensa Pane e Vini, poi risotto piselli e stracchino all'antica e come secondo coregone con verdure dell'orto biologico al Salfiore di Romagna.

Ma il pezzo forte è stato il dolce Millé Fiori. Lo chef Marco Acquaroli ha superato sé stesso creando questo capolavoro con miele millefiori, zafferano, fiori eduli e foglia d'argento svolazzante. Tanti i riferimenti alla bollicina "azzurra": le note floreali, il color turchese, e anche l'argento svolazzante che rimanda i rombetti sullo sleever e la capsula di Millé.

Che dire?

Sfida vinta alla grande! Il Millé è adatto a tutto pasto! Provare anche voi!