

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. CUVÉE

Dry

Uno spumante solare, ricco e fragrante, in cui il tenore zuccherino esalta le note fruttate del Prosecco D.O.C.G.

CLASSIFICAZIONE

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

VARIETÀ

Glera

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate delicatamente. La fermentazione viene condotta con lieviti selezionati a 15°C. La presa di spuma si effettua con Metodo Charmat a basse temperature.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Al naso emergono profumi di succose mele e pere mature insieme ad un leggero aroma ammandorlato perfettamente armonizzato con la finezza dei fiori d'acacia.

SAPORE

L'importante bollicina, fine e persistente, avvolge il palato in un abbraccio morbido e vellutato, di grande armonia.

ABBINAMENTI

Ideale per festeggiare, si abbina perfettamente dall'aperitivo accompagnando tutto il pasto fino al dolce. Si parte con cialde di Parmigiano, ricotta e pomodorini, risotto ai limoni di Sicilia e calamaretti, filetti di cernia con fichi caramellati per finire con l'irrinunciabile tiramisù.

SERVIZIO

Servire fresco a 6-8°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,50 kg a cassa. Dimensioni 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

LA MARCA



Ein lebhafter, reicher und aromatischer Schaumwein, dessen Zuckergehalt die fruchtigen Noten des Prosecco D.O.C.G. hervorbringt.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

REBSORTE

Glera

WEINBEREITUNG

Die per Hand gelesenen Trauben werden sanft gekeltert. Die Gärung erfolgt durch Zugabe von ausgewählten Hefen bei 15°C. Die Schaumbildung erfolgt nach der Méthode Charmat bei niedrigen Temperaturen.

ALKOHOLGEHALT

11% vol.

FARBE

Leuchtend Strohgelb.

PERLAGE

Fein und persistent.

BOUQUET

In der Nase kommen der Duft von saftigen, reifen Äpfeln und Birnen hervor, zusammen mit einem leichten Mandelaroma, welches perfekt zu einer Nuance von Akazienblüten harmonisiert.

GESCHMACK

Feine und langanhaltende Perlen, am Gaumen weich, samtig und sehr harmonisch.

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal für festliche Anlässe. Perfekt geeignet vom Aperitif, über alle Gänge, bis hin zum Nachtsch. Man beginnt mit Parmesanschälchen mit Ricotta und Cocktailtomaten, Risotto mit sizilianischen Zitronen und Calamaretti, Zackenbarschfilet mit karamellisierten Feigen und schließt mit einem Tiramisu ab.

SERVIERTEMPERATUR

Kühl bei 6-8°C servieren.

LAGERUNG

An einem kühlen, dunklen Ort zwischen 12 und 18°C lagern. Längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden.

FORMAT

75 cl.

VERPACKUNG

Kartons mit sechs 75 cl-Flaschen. Gewicht 9,50 kg/Karton. Maße: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

