

## 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.

### VARIETÁ

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.

# LA MARCA

A sunny, rich, and fragrant wine where the sugar content enhances the fruity notes of Prosecco D.O.C.G.



### DESIGNATION OF ORIGIN

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

### GRAPE VARIETY

Glera

### VINIFICATION

The hand-harvested grapes are gently crushed before being fermented with selected yeasts at a temperature of 15°C. Second fermentation is carried out using the Charmat method at a temperature of 14°C.

### ALCOHOL

11 % vol.

### COLOUR

Bright straw yellow.

### PERLAGE

Fine and persistent.

### BOUQUET

Aromas of juicy apples and ripe pears, along with a light almond fragrance that harmonizes perfectly with the refinement of acacia flowers.

### TASTE

The fine, persistent, and characteristic bubble wraps the palate in the most harmonious, soft and velvety embrace.

### FOOD PAIRINGS

Ideal for celebrations, it is the perfect match not only for your aperitif, but also for your entire meal, including dessert. We suggest a starter of Parmesan, ricotta and cherry tomato waffles, followed by calamari risotto with Sicilian lemons, grouper fillets with caramelized figs, and the indispensable tiramisù to finish.

### SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 6-8°C.

### STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

### BOTTLE SIZE

75 cl.

### PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 9.5 kg/box. Dimensions: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.



Tel. +39 0422 814681  
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT