

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

Brut

Dalle ripide colline ricamate di vigneti del Conegliano Valdobbiadene, singolare opera dell'uomo e di madre natura, nasce questo nobile Prosecco nella sua versione Brut.

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 una temperatura controllata di 15°C. La presa di spuma si effettua con Metodo Charmat a basse temperature.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino cristallino.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Netti sentori di mela verde e pera in un mix delicato con glicine e fiori bianchi.

SAPORE

In bocca risulta deciso ma allo stesso tempo morbido e di buona freschezza.

ABBINAMENTI

Con il suo sapore secco e pieno è l'ideale accompagnamento delle cene raffinate. Predilige il pesce, soprattutto crudo, come i dolci gamberi rossi e le ostriche; ama il sushi, il caviale e le vongole. È ottimo con i formaggi a pasta dura e il lardo di Pata Negra.

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 10,5 kg a cassa. Dimensioni 29,9 x 20,1 x 32,3 cm.

LA MARCA

From the steep, vine embroidered hills of Conegliano Valdobbiadene, a unique feat of man and nature, comes the Brut version of this noble Prosecco.



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 low temperatures.

ALCOHOL

11% vol.

COLOUR

Crystalline straw yellow.

PERLAGE

Fine and persistent.

BOUQUET

Clear hints of green apple and pear, framed by a delicate mix of wisteria and white flowers.

TASTE

It is decisive on the palate, yet soft and fresh at the same time.

FOOD PAIRINGS

With its full, dry flavour, it is the perfect accompaniment for elegant dinners. Preferably paired with fish, especially raw seafood such as sweet red prawns and oysters, sushi, caviar or clams, it is also excellent with hard cheeses and Pata Negra lard.

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 10.5 kg/box. Dimensions: 29,9 x 20,1 x 32,3.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT