

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

Extra Dry

È uno spumante raffinato come le minuziose trame delle colline dove vengono coltivate le uve della denominazione D.O.C.G. Su questi declivi impervi e assolati le uve vengono raccolte esclusivamente a mano, dando origine a intense e fruttate fragranze.

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 con riflessi verdognoli.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Al naso note di mela e pera anticipano delicati sentori floreali di glicine e acacia.

SAPORE

Il gusto, avvolgente e succoso, richiama la polpa della frutta a pasta bianca, con un elegante retrogusto dai nitidi ritorni di mela. Un perfetto bilanciamento tra sapidità, acidità e morbidezza di grande freschezza.

ABBINAMENTI

Fine e aromatico, è stupendo con carpacci di pesce bianco, capesante con crema di patate o insalate primaverili di gamberetti, asparagi e avocado. Delizioso con i risotti delicati di pesce o verdure di stagione e lasagnette di pasta fresca.

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. - 150 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 feiner Wein, der auf den Hügeln des D.O.C.G. Gebiets angebaut wird. Auf diesen unwegsamen, sonnigen Hängen werden die Trauben ausschließlich per Hand gelesen, wodurch sie fruchtige Düfte entwickeln.

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

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

PERLAGE

Fein und persistent.

BOUQUET

In der Nase gehen Spuren von Apfel und Birne blumigen Andeutungen von Glyzine und Akazie voraus.

GESCHMACK

Angenehm und saftig im Geschmack, der an Obst mit weißem Fruchtfleisch erinnert, mit einem eleganten, eindeutigen Nachgeschmack von Apfel. Ein perfektes Gleichgewicht zwischen vollem Geschmack, Säure und frischer Weichheit.

SPEISEEMPFEHLUNG

Fein und aromatisch. Passt ausgezeichnet zu Carpaccio aus weißem Fisch, Jakobsmuscheln mit Kartoffelcreme oder Frühlingssalaten mit Garnelen, Spargel und Avocado. Köstlich zu erlesenem Fisch-Risotto oder Risotto mit Saisongemüse, sowie zu hausgemachten Lasagnette-Nudeln.

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. - 150 cl.

VERPACKUNG

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

