

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.

LA MARCA

This sparkling wine is as refined as the meticulous plots marking the hills where the grapes of the D.O.C.G. denomination are grown. On these impervious and sunny slopes, grapes are harvested exclusively by hand, giving rise to intense and fruity fragrances.



DESIGNATION OF ORIGIN

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

GRAPE VARIETY

Glera

VINIFICATION

The hand-harvested grapes are gently pressed 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 15°C.

ALCOHOL

11% vol.

COLOUR

Straw yellow with greenish shades.

PERLAGE

Fine and persistent.

BOUQUET

Notes of apple and pear foresee floral scents of wisteria and acacia.

TASTE

Its enveloping, juicy taste recalls white-fleshed fruit pulp, with an elegant aftertaste of crisp apple. A perfect balance of flavour, acidity, and soft freshness.

FOOD PAIRINGS

Refined and aromatic, it is wonderful with white fish carpaccio, scallops with potato puree, or a shrimp, asparagus, and avocado spring salad. It is delicious with light fish or seasonal vegetable risottos, and fresh lasagnette pasta.

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. - 150 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