

PROSECCO D.O.C.

Extra Dry

Biologico / Biologischer

Dai vigneti della campagna trevigiana gestiti con metodo biologico, abbiamo selezionato le uve migliori per realizzare questo Prosecco estremamente delicato.

CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C.

VARIETÀ

Glera

VINIFICAZIONE

Il mosto fiore, ottenuto dalla soffice spremitura delle uve, fermenta con lieviti selezionati a una temperatura controllata di 15°C. La presa di spuma viene effettuata in autoclave con Metodo Charmat a 14°C.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Al naso è caratterizzato da un profumato bouquet di fiori di acacia con generose note di mela golden, ananas e arancia.

SAPORE

Armonicamente bilanciato in acidità e dolcezza, al palato esprime una prolungata e piacevole sensazione tattile donata dalle finissime bollicine.

ABBINAMENTI

Per uno spuntino creativo e salutare, un'idea vincente è abbinarlo con avocado toast, crostini con hummus di ceci e burger vegani oppure una fresca e colorata buddha bowl.

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

Aus den Weingärten auf dem trevisanischen Land, wo biologischer Anbau stattfindet, haben wir die besten Trauben ausgewählt, um diesen besonders erlesenen Prosecco herzustellen.



URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Prosecco D.O.C.

REBSORTE

Glera

WEINBEREITUNG

Der Vorlaufmost, der durch sanfte Entsaftung der Trauben erhalten wird, gärt durch Zugabe von ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 15°C. Die Schaumbildung erfolgt im Drucktank nach der Méthode Charmat bei 14°C.

ALKOHOLGEHALT

11% vol.

FARBE

Strohgelb.

PERLAGE

Fein und persistent.

BOUQUET

In der Nase zeichnet sich der Wein durch ein duftendes Bouquet von Akazienblüten und großzügigen Spuren von Golden Delicious, Ananas und Orange aus.

GESCHMACK

Harmonische Balance von Säure und Süße. Durch seine sehr feinen Perlen sorgt er am Gaumen für ein langanhaltendes und angenehmes Empfinden.

SPEISEEMPFEHLUNG

Für einen kreativen und gesunden Snack lässt er sich bestens zu Avocado Toast empfehlen, zu Crostini mit Humus und veganen Burgern oder einer frischen bunten Buddha Bowl.

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 10,50 /Karton. Maße: 29,9 x 20,1 x 32,3 cm.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT