

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Brut

Audace ed elegante, il Brut è la versione più secca del nostro Prosecco D.O.C.

CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C. Treviso

VARIETÀ

Glera

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura leggera, il mosto fermenta con lieviti selezionati a 15°C. La spumantizzazione con Metodo Charmat avviene ad una temperatura di 15°C.

ALCOL

11 % vol.

COLORE

Giallo paglierino dai riflessi verdognoli.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Il profumo è quello di un invitante cesto di frutti appena raccolti: mele, pere e agrumi mediterranei con delicati sentori di fiori bianchi di campo.

SAPORE

Il gusto è complesso, bilanciato in sapidità e morbidezza. La sottile e persistente effervescenza rilancia e richiama gli aromi fruttati e pulisce bene il palato con la sua armonica acidità.

ABBINAMENTI

Per i palati più raffinati, l'energico Brut esalta gli antipasti di pesce crudo: ostriche con gelatina di yuzu e pepe rosa, gamberi marinati agli agrumi, tartare di salmone o linguine all'astice. Ma va provato anche con una deliziosa pizza al lardo di Colonnata e radicchio di Treviso, o una croccante frittura di pesce.

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.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

LA MARCA

Bold and elegant, this Brut is our driest Prosecco D.O.C.



DESIGNATION OF ORIGIN

Prosecco D.O.C. Treviso

GRAPE VARIETY

Glera

VINIFICATION

After gentle pressing, the must is 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

Its scent is that of an inviting basket of freshly picked fruit: apples, pears, and Mediterranean citrus, with delicate hints of white wildflowers.

TASTE

It has a complex taste that is balanced in flavour and softness. Its subtle, persistent effervescence brings forth fruity aromas while its harmonious acidity cleans the palate well.

FOOD PAIRINGS

For more refined palates, this energetic Brut enhances raw fish appetizers: oysters with yuzu jelly and pink pepper, citrus marinated shrimps, salmon tartare, or lobster linguine. However, it is also recommended with a delicious Colonnata lard and Treviso radicchio pizza, or crispy deep-fried fish.

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.

