

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Extra Dry

Il D.O.C. Treviso Extra Dry è l'etichetta che racchiude in sé l'essenza della filosofia La Marca ed esprime al meglio le fragranze inconfondibili del Prosecco.

CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C. Treviso

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 15°C.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino scarico.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Freschi sentori di mela verde, pesca bianca, limone e pompelmo, rose e crosta di pane.

SAPORE

In bocca è setoso, sapido e persistente, con una fresca ed equilibrata nota agrumata.

ABBINAMENTI

È una bollicina elegante che rende speciale qualsiasi occasione. Ideale per brindare, si presta bene anche alla mixology dando vita ad entusiasmanti aperitivi. In tavola è perfetto con i crostacei, le tartare di pesce e carne, ma anche con bruschette al pomodoro fresco condite con olio extra vergine d'oliva.

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

LA MARCA

Der D.O.C. Treviso Extra Dry ist der Inbegriff der Philosophie von La Marca und bringt am besten den unverwechselbaren Duft des Prosecco zum Ausdruck.



URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Prosecco D.O.C. Treviso

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 15°C.

ALKOHOLGEHALT

11% vol.

FARBE

Blass Strohgelb.

PERLAGE

Fein und persistent.

BOUQUET

Frische Spuren von grünem Apfel, weißem Pfirsich, Zitrone und Grapefruit, Rose und Brotkruste.

GESCHMACK

Im Mund ist er seidig, voll und langanhaltend mit einer guten Frische und ausgeglichenen Note von Zitrusfrüchten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Es ist ein eleganter Schaumwein, der jede Gelegenheit zu etwas Besonderem macht. Ideal zum Anstoßen, eignet sich auch sehr gut für Mixgetränke in Form von fantastischen Aperitifs. Zu Tisch eignet er sich ideal zu Krustentieren, Tatar aus Fisch oder Fleisch, sowie zu Bruschetta mit frischen Tomaten und nativem Olivenöl Extra.

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