

**PROSECCO D.O.C. TREVISO***Extra Dry*

Lo stile e il sapere enologico del territorio del Prosecco D.O.C. si esprimono in questo spumante prezioso ed equilibrato.

**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.

**PERLAGE**

Fine e persistente.

**PROFUMO**

Fresco e voluttuoso, attacca con note di agrumi, pesca bianca e mela cotogna per lasciar poi affiorare profumi di rosa e fragranze di crosta di pane.

**SAPORE**

Estremamente equilibrato, stuzzica il palato con una buona acidità e persistenza.

**ABBINAMENTI**

La sua morbidezza si sposa alle cotture leggere, perché esalta i sapori naturali dei cibi. Via libera a molluschi e crostacei, sushi tacos di spigola e tonno, mini burger di pollo e paprika, focaccine con mortadella di Bologna e arancini di quinoa con verdure dell'orto e curcuma.

**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**

Der Stil und das weinkundliches Wissen des Prosecco D.O.C. Gebiets finden in diesem kostbaren und ausgewogenen Schaumwein ihren Ausdruck.

**URSPRUNGSBEZEICHNUNG**

Prosecco D.O.C. Treviso

**REBSORTE**

Glera

**WEINBEREITUNG**

Der Vorlaufmost, der durch sanfte Entsaftung gewonnen 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**

Frisch und genüsslich mit Spuren von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und Quitte. Im Abschluss treten Aromen von Rose und Brotkruste hervor.

**GESCHMACK**

Außerordentlich ausgewogen, reizt den Gaumen mit gutem Säuregehalt und gutem Abgang.

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Seine Weichheit vereint sich bestens mit leicht Gegartem, da es den natürlichen Geschmack der Speisen hervorhebt. Sehr gut geeignet zu Muscheln und Krustentieren, Sushi-Tacos mit Wolfsbarsch und Thunfisch, Miniburgern mit Huhn und Paprika, Focaccina mit Mortadella di Bologna und Arancini aus Quinoa mit Gartengemüse und Kurkuma.

**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.