

## PROSECCO ROSÉ D.O.C. MILLESIMATO

*Extra Dry*

L'inedito incontro con il Pinot Nero dona al Prosecco una seducente tonalità rosata accompagnata da un elegante e armonico bouquet di piccoli frutti rossi.

### CLASSIFICAZIONE

Prosecco Rosé D.O.C.

### VARIETÁ

85% Glera, 15% Pinot Nero

### VINIFICAZIONE

La vinificazione delle uve Glera avviene tradizionalmente, con pressatura soffice degli acini e breve criomacerazione. Il Pinot Nero macera sulle bucce per 5 giorni a 20 °C. Dopo la svinatura il mosto fermenta a una temperatura controllata di 15-16 °C. Successivamente i due vini vengono tagliati e posti in autoclave con lieviti selezionati per la seconda fermentazione con metodo Martinotti-Charmat a 15 °C.

### ALCOL

11% vol.

### COLORE

Lampone tenue.

### PERLAGE

Fine ed elegante.

### PROFUMO

Il bouquet tipico del prosecco si sposa con i delicati sentori del pinot che richiamano il lampone e la fragolina selvatica.

### SAPORE

La fine bollicina accarezza il palato in un abbraccio vellutato, sprigionando la fresca fragranza dei frutti rossi.

### ABBINAMENTI

Intrigante aperitivo, si accompagna con sfiziosi appetizers, come mini brioche salate al salmone o pizzette con San Marzano DOP e fior di latte. Adora le crostate alle fragole e i macarons ai frutti di bosco.

### 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.

# LA MARCA

An unprecedented encounter with Pinot Noir bestows Prosecco with a seductive rosé tint accompanied by an elegant and harmonious bouquet of small red fruits.



### DESIGNATION OF ORIGIN

Prosecco Rosé D.O.C.

### GRAPE VARIETY

85% Glera, 15% Pinot Nero

### VINIFICATION

The vinification of Glera grapes is carried out traditionally, with a soft pressing of the grape berries and brief cryo-maceration. Pinot Nero macerates on the skins for 5 days at 20 °C. After racking off, the must ferments at a controlled temperature of 15-16 °C. Subsequently the two wines are cut and placed in an autoclave with selected yeasts for the second fermentation by the Martinotti-Charmat method at 15 °C.

### ALCOHOL

11% vol.

### COLOUR

Pale raspberry.

### PERLAGE

Fine and elegant.

### BOUQUET

The typical bouquet of prosecco is combined with delicate hints of pinot that bring to mind raspberry and wild strawberry.

### TASTE

Fine bubbles caress the palate in a velvety embrace, releasing the fresh fragrance of red fruits.

### FOOD PAIRINGS

An intriguing aperitif, it goes well with tasty appetizers, such as mini savory salmon pastries or mini-pizzas with San Marzano PDO and fior di latte mozzarella. Adores to be paired with strawberry tarts and berry macarons.

### 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.



Tel. +39 0422 814681  
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT