

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

Gewagt und vornehm ist der Brut, die trockenste Variante unseres Prosecco D.O.C.



URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Prosecco D.O.C. Treviso

REBSORTE

Glera

WEINBEREITUNG

Nach leichter Pressung gärt der Most durch Zugabe von ausgewählten Hefen bei 15°C. Die Schaumbildung erfolgt im Drucktank nach der Méthode Charmat bei 15°C.

ALKOHOLGEHALT

11% vol.

FARBE

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

PERLAGE

Fein und persistent.

BOUQUET

Das Aroma ist das eines verlockenden Obstkorb voller frisch geerntetem Obst: Äpfel, Birnen und Zitrusfrüchte des Mittelmeerraumes mit dezenten Andeutungen von weißen Wildblumen.

GESCHMACK

Der Geschmack ist komplex mit einer guten Balance zwischen vollem Geschmack und Weichheit. Das feine und langanhaltende Sprudeln belebt und erweckt fruchtige Aromen und reinigt den Gaumen mit seinem harmonischen Säuregehalt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Für den feinen Gaumen lässt der energische Brut Antipasti aus rohem Fisch besonders zur Geltung kommen: Austern mit Yuzugelee und rosa Pfeffer, in Zitrusfrüchten marinierte Garnelen, Lachs Tatar oder Bandnudeln mit Hummer. Man sollte den Wein auch zu einer schmackhaften Pizza mit Colonnata Speck und Radicchio di Treviso oder knusprig frittierten Meeresfrüchten kosten.

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 9,50 kg/Karton. Maße: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.