

PROSECCO D.O.C.

Extra Dry

Biologico / Organic

Dai vigneti della campagna trevigiana gestiti con metodo biologico, abbiamo selezionato le uve migliori per realizzare questo Prosecco estremamente delicato.

CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C.

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 14°C.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Al naso è caratterizzato da un profumato bouquet di fiori di acacia con generose note di mela golden, ananas e arancia.

SAPORE

Armonicamente bilanciato in acidità e dolcezza, al palato esprime una prolungata e piacevole sensazione tattile donata dalle finissime bollicine.

ABBINAMENTI

Per uno spuntino creativo e salutare, un'idea vincente è abbinarlo con avocado toast, crostini con hummus di ceci e burger vegani oppure una fresca e colorata buddha bowl.

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

LA MARCA

We choose only the best grapes of the Treviso countryside's organic vineyards when making this extremely delicate Prosecco.



DESIGNATION OF ORIGIN

Prosecco D.O.C.

GRAPE VARIETY

Glera

VINIFICATION

The first pressing must, which results from gentle crushing, is fermented with selected yeasts at a temperature of 15°C. Second fermentation is carried out using the Charmat method at a temperature of 14°C.

ALCOHOL

11 % vol.

COLOUR

Straw yellow.

PERLAGE

Fine and persistent.

BOUQUET

On the nose is characterized by a fragrant bouquet of acacia flowers with generous notes of golden apple, pineapple and orange.

TASTE

While its aromas strike a perfect balance between acidity and sweetness, its fine bubbles provide lasting and pleasant sensations on the palate.

FOOD PAIRINGS

For an imaginative yet healthy snack, it can be paired with avocado toast, croutons with hummus and vegan hamburger patties, or a fresh, colourful buddha-bowl.

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 10.5 kg/box. Dimensions: 29,9 x 20,1 x 32,3.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT