



TORRI DEL LA MARCA

CABERNET MARCA TREVIGIANA I.G.T.

Questo celebre vitigno si esprime nel terroir della pianura trevigiana con un vino rosso rubino dal profumo intenso, vinoso e leggermente erbaceo con spiccate note di ciliegia, lampone e frutti di bosco. Sapore netto e asciutto.

Abbinamenti consigliati: Perfetto da abbinare a tutto pasto, si esalta con arrosti e carni alla brace, pollame nobile, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Denominazione: Marca Trevigiana I.G.T.

Varietà: Cabernet

Vinificazione: Dopo la pigiatura, il prodotto viene macerato a temperatura controllata di 23-25 °C e affinato in serbatoi inox.

Alcool: 11,5 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 7,20 kg a cassa. Dimensioni 23,5 x 15,5 x 30 cm.





TORRI DEL LA MARCA

CHARDONNAY MARCA TREVIGIANA I.G.T.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli offre un bouquet lievemente fruttato, con note di mela verde e fiori di acacia. In bocca è secco e asciutto, grazie a una rinfrescante vena acida.

Abbinamenti consigliati: Versatile nell'utilizzo, si abbina a antipasti di pesce o verdure, minestre in brodo, risotti alle erbe spontanee e cucina di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Denominazione: Marca Trevigiana I.G.T.

Varietà: Chardonnay

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C.

Alcool: 11,5 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 7,20 kg a cassa. Dimensioni 23,5 x 15,5 x 30 cm.





TORRI DEL LA MARCA

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Extra Dry

Dalle colline Patrimonio Unesco, tra i comuni di Conegliano e Valdobbiadene, provengono le uve con cui viene prodotto questo spumante pregiato, dal colore giallo paglierino. Il bouquet esprime note fresche e avvolgenti di fiori bianchi con delicati sentori di mela golden tipici della varietà. In bocca è morbido e vellutato, con un elegante perlage che stuzzica il palato.

Abbinamenti consigliati: Ottimo per un aperitivo, a tavola si sposa alla perfezione con il pesce e i piatti primaverili di verdure.

Temperatura di servizio: 6-7 °C.

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Varietà: Glera

Vinificazione: Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Spumantizzazione ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 15 °C.

Alcool: 11,0 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,40 kg a cassa. Dimensioni 29 x 19 x 32,5 cm.





TORRI ^{DEL} LA MARCA

MARZEMINO DELLE VENEZIE I.G.T.

Vino Frizzante

Citato nel Don Giovanni di Mozart, il Marzemino è un eccellente vino rosso che acquisisce vivacità e piacevolezza dai terreni argillosi della Marca Trevigiana. Rosso rubino con riflessi violacei, offre un bouquet delicato con spiccate note fruttate e sentori di viola mammola e lampone. In bocca è armonioso, sapido e gradevolmente amabile.

Abbinamenti consigliati: È un vino conviviale, che si fa apprezzare come fresco aperitivo, ma si accompagna bene a carni rosse e pollame, funghi e salumi.

Temperatura di servizio: 12-14 °C.

Denominazione: Delle Venezie I.G.T.

Varietà: Marzemino

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Frizzantatura ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 16 °C.

Alcool: 11,0 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 7,20 kg a cassa. Dimensioni 25,5 x 17,3 x 30 cm.





TORRI DEL LA MARCA

MERLOT MARCA TREVIGIANA I.G.T.

Coltivato nella Marca dalla fine dell'800, il Merlot è un vitigno rustico e generoso che offre un vino dal bel colore rosso rubino, equilibrato nel sapore e nei sentori che ricordano la frutta rossa. Il sapore è intenso, piacevole e informale.

Abbinamenti consigliati: Ottimo con taglieri di salumi e formaggi a pasta dura. A tavola si abbina a carni arrosto, in umido o bollite, pollame e cacciagione.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Denominazione: Marca Trevigiana I.G.T.

Varietà: Merlot

Vinificazione: Dopo la pigiatura, il prodotto viene macerato a temperatura controllata di 23-25 °C e affinato in serbatoi inox.

Alcool: 11,5 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 7,20 kg a cassa. Dimensioni 23,5 x 15,5 x 30 cm.





TORRI DEL LA MARCA

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Vino Frizzante

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, con un delicato profumo che ricorda la mela golden e i fiori di acacia, il DOC Treviso è un frizzante leggero, vivace e fragrante, adatto al bere quotidiano senza mai risultare scontato.

Abbinamenti consigliati: Piacevole in ogni occasione, può essere consumato sia come aperitivo che a tutto pasto, in particolare con le cotture più delicate, risotti di verdure e pesce al vapore.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Denominazione: D.O.C. Treviso

Varietà: Glera

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Frizzantatura ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 16 °C.

Alcool: 10,5 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,00 kg a cassa. Dimensioni 28 x 19,5 x 30 cm.





TORRI DEL LA MARCA

PROSECCO

D.O.C. TREVISO legatura spago

Vino Frizzante

Frizzante e piacevolmente beverino, questo prosecco omaggia la tradizione con l'antica tecnica della legatura a spago, che viene eseguita manualmente bottiglia per bottiglia. Giallo paglierino scarico, con un sottile aroma fruttato, snello ed armonioso al palato.

Abbinamenti consigliati: È un vino da gustare come aperitivo o in accompagnamento a piatti leggeri, ricette vegetariane e pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Denominazione: D.O.C. Treviso

Varietà: Glera

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice.

Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Frizzantatura ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 16 °C.

Alcool: 10,5 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,00 kg a cassa. Dimensioni 28 x 19,5 x 30,5 cm.





TORRI DEL LA MARCA

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Extra Dry

Ogni occasione è buona per stappare una bottiglia di Prosecco DOC! Giallo paglierino scarico, appaga il palato con il finissimo perlage e il finale piacevolmente amarognolo. Al naso è intenso e profumato, con i caratteristici aromi di frutti a polpa bianca.

Abbinamenti consigliati: Estremamente versatile, si abbina a tutto pasto, eccellendo con la cucina di mare. Come aperitivo è insuperabile.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Denominazione: D.O.C. Treviso

Varietà: Glera

Vinificazione: Pigiatura e pressatura molto soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Spumantizzazione ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 15 °C.

Alcool: 11,0 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,10 kg a cassa. Dimensioni 28 x 19,5 x 33 cm.





TORRI ^{DEL} LA MARCA

RABOSO VENETO I.G.T.

Vino Frizzante

Questo vitigno indigeno del Piave dà origine a un vino frizzante particolarmente fresco e brioso, ingentilito da un'esperta vinificazione. Color rosso brillante, regala note di marasche e more selvatiche e un sapore gradevolmente acidulo, sapido e armonioso.

Abbinamenti consigliati: È un dissetante aperitivo da accompagnare con stuzzichini, salumi e verdure sott'olio. Ottimo con carni rosse brasate e ricchi stufati.

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Denominazione: Veneto I.G.T.

Varietà: Raboso

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C. Frizzantatura ottenuta secondo il metodo Charmat ad una temperatura di 16 °C.

Alcol: 11,0 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 7,20 kg a cassa. Dimensioni 25,5 x 17,3 x 30 cm.





TORRI DEL LA MARCA

VERDUZZO MARCA TREVIGIANA I.G.T.

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, è un bianco tipicamente trevigiano con sentori di mela, pera e albicocca. In bocca è fresco e lievemente fruttato.

Abbinamenti consigliati: Buon aperitivo, a tavola valorizza gli antipasti di mare, i risotti di erbe o pesce e le carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Denominazione: Marca Trevigiana I.G.T.

Varietà: Verduzzo

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15 °C.

Alcool: 11,5 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 7,20 kg a cassa. Dimensioni 23,5 x 15,5 x 30 cm.





TORRI DEL LA MARCA

PROSECCO ROSÉ D.O.C. MILLESIMATO

Extra Dry

Fine ed elegante, il Prosecco Rosé nasce da un attento assemblaggio di uve Glera e una piccola percentuale di Pinot Nero che conferisce al vino una tenue tonalità lampone e accattivanti sentori di fiori e frutti rossi uniti alle fresche note di mela tipiche del Prosecco.

Abbinamenti consigliati: Ideale per un originale aperitivo, si abbina ad antipasti e piatti di mare leggeri. Da provare con la pizza e la cucina orientale. È ottimo con i dessert a base di frutti rossi.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Denominazione: D.O.C.

Varietà: 85% Glera, 15% Pinot Nero

Vinificazione: Pressatura soffice degli acini e breve criomacerazione delle uve Glera; macerazione sulle bucce per 5 giorni a 20 °C del Pinot Nero. Svinatura e successiva fermentazione del mosto a una temperatura controllata di 15-16 °C. Dopo il taglio, la seconda fermentazione avviene con l'aggiunta di lieviti selezionati in autoclave a 15 °C (metodo Martinotti-Charmat).

Alcool: 11 % vol.

Conservazione: In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18 °C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Formato: 75 cl.

Confezione: Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,10 kg a cassa. Dimensioni 28 x 19,5 x 33 cm.

