

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

Dry

Uno spumante solare, ricco e fragrante, in cui il tenore zuccherino esalta le note fruttate del Prosecco D.O.C.G.

CLASSIFICAZIONE

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

VARIETÀ

Glera

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate delicatamente. La fermentazione viene condotta con lieviti selezionati a 15°C. La presa di spuma si effettua con Metodo Charmat a basse temperature.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Al naso emergono profumi di succose mele e pere mature insieme ad un leggero aroma ammandorlato perfettamente armonizzato con la finezza dei fiori d'acacia.

SAPORE

L'importante bollicina, fine e persistente, avvolge il palato in un abbraccio morbido e vellutato, di grande armonia.

ABBINAMENTI

Ideale per festeggiare, si abbina perfettamente dall'aperitivo accompagnando tutto il pasto fino al dolce. Si parte con cialde di Parmigiano, ricotta e pomodorini, risotto ai limoni di Sicilia e calamaretti, filetti di cernia con fichi caramellati per finire con l'irrinunciabile tiramisù.

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

A sunny, rich, and fragrant wine where the sugar content enhances the fruity notes of Prosecco D.O.C.G.



DESIGNATION OF ORIGIN

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

GRAPE VARIETY

Glera

VINIFICATION

The hand-harvested grapes are gently crushed before being 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

Bright straw yellow.

PERLAGE

Fine and persistent.

BOUQUET

Aromas of juicy apples and ripe pears, along with a light almond fragrance that harmonizes perfectly with the refinement of acacia flowers.

TASTE

The fine, persistent, and characteristic bubble wraps the palate in the most harmonious, soft and velvety embrace.

FOOD PAIRINGS

Ideal for celebrations, it is the perfect match not only for your aperitif, but also for your entire meal, including dessert. We suggest a starter of Parmesan, ricotta and cherry tomato waffles, followed by calamari risotto with Sicilian lemons, grouper fillets with caramelized figs, and the indispensable tiramisù to finish.

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