

## PROSECCO D.O.C. TREVISO

*Extra Dry*

Il D.O.C. Treviso Extra Dry è l'etichetta che racchiude in sé l'essenza della filosofia La Marca ed esprime al meglio le fragranze inconfondibili del Prosecco.

### CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C. Treviso

### 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 15°C.

### ALCOL

11% vol.

### COLORE

Giallo paglierino scarico.

### PERLAGE

Fine e persistente.

### PROFUMO

Freschi sentori di mela verde, pesca bianca, limone e pompelmo, rose e crosta di pane.

### SAPORE

In bocca è setoso, sapido e persistente, con una fresca ed equilibrata nota agrumata.

### ABBINAMENTI

È una bollicina elegante che rende speciale qualsiasi occasione. Ideale per brindare, si presta bene anche alla mixology dando vita ad entusiasmanti aperitivi. In tavola è perfetto con i crostacei, le tartare di pesce e carne, ma anche con bruschette al pomodoro fresco condite con olio extra vergine d'oliva.

### 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. - 150 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



D.O.C. Treviso Extra Dry is the label that embodies the essence of La Marca's philosophy, best expressing the unmistakable fragrances of Prosecco.

### DESIGNATION OF ORIGIN

Prosecco D.O.C. Treviso

### 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 15°C.

### ALCOHOL

11% vol.

### COLOUR

Light straw yellow.

### PERLAGE

Fine and persistent.

### BOUQUET

Fresh hints of green apple, white peach, lemon and grapefruit, roses and bread crust.

### TASTE

It is silky, sapid and persistent on the palate, with a fresh and balanced citrus note.

### FOOD PAIRINGS

It has an elegant bubble that renders any occasion special. Ideal for toasting, it lends itself well to cocktails, giving life to exciting aperitifs. At the table it is perfect with shellfish, fish and meat tartare, as well as with fresh tomato bruschetta served with extra virgin olive oil.

### 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. - 150 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

