

# FOSCARO

## PROSECCO DOC

**Appellation:** Prosecco D.O.C.

**Variété:** Glera

**Vinification:** Foulage et pressage doux. Fermentation réalisée avec des levures sélectionnées à la température de 15 °C. Moussage obtenu selon la méthode Charmat à température contrôlée.

**Alcool:** 10,50% vol.

**Robe:** Couleur jaune paille avec perlage fin.

**Bouquet:** Frais, il libère les senteurs fruitées de la pomme golden et celles florales de l'acacia.

**Saveur:** Agréablement équilibrée et harmonieuse au palais.

**Combinaisons:** Adapté à toutes les occasions, accompagné d'entrées de charcuterie et de fromages. Parfait avec des cuissons légères et la finger food.

**Température de service:** Servir frais à 6-8 °C.



VIN PÉTILLANT

lamarca@lamarca.it