

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.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

LA MARCA

Un mousseux ensoleillé, riche et parfumé, où la teneur en sucre rehausse les notes fruitées du Prosecco D.O.C.G.



APPELLATION

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

VARIÉTÉ

Glera

VINIFICATION

Les raisins Glera, cueillis à la main, sont délicatement foulés. La fermentation est réalisée avec des levures sélectionnées à 15 °C. La prise de mousse a lieu selon la méthode Charmat à basse température.

ALCOOL

11% vol.

ROBE

Jaune paille brillant.

PERLAGE

Fin et persistant.

BOUQUET

Au nez, des parfums de pommes et de poires mûres et juteuses ressortent ainsi qu'un léger arôme d'amande parfaitement harmonisé avec la finesse des fleurs d'acacia.

SAVEUR

Ses importantes bulles, fines et persistantes, enveloppent le palais dans une étreinte douce et veloutée, d'une grande harmonie.

COMBINAISONS

Idéal pour festoyer, il accompagne parfaitement tout le repas, de l'apéritif jusqu'au dessert. On commence avec les chips de parmesan, la ricotta et les tomates cerises, un risotto aux citrons de Sicile et des petits calamars, des filets de mérout aux figues caramélisées, pour finir avec l'incontournable tiramisù.

SERVICE

Servir frais à 6-8 °C.

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

FORMATS

75 cl

EMBALLAGE

Caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 9,50 kg par caisse. Dimensions 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

