

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

### Brut

Dalle ripide colline ricamate di vigneti del Conegliano Valdobbiadene, singolare opera dell'uomo e di madre natura, nasce questo nobile Prosecco nella sua versione Brut.

#### 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 una temperatura controllata di 15°C. La presa di spuma si effettua con Metodo Charmat a basse temperature.

#### ALCOL

11% vol.

#### COLORE

Giallo paglierino cristallino.

#### PERLAGE

Fine e persistente.

#### PROFUMO

Netti sentori di mela verde e pera in un mix delicato con glicine e fiori bianchi.

#### SAPORE

In bocca risulta deciso ma allo stesso tempo morbido e di buona freschezza.

#### ABBINAMENTI

Con il suo sapore secco e pieno è l'ideale accompagnamento delle cene raffinate. Predilige il pesce, soprattutto crudo, come i dolci gamberi rossi e le ostriche; ama il sushi, il caviale e le vongole. È ottimo con i formaggi a pasta dura e il lardo di Pata Negra.

#### 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 10,5 kg a cassa. Dimensioni 29,9 x 20,1 x 32,3 cm.

# LA MARCA



Auf den steilen Hügeln, wo sich die Weingärten des Conegliano Valdobbiadene erstrecken, entsteht dieser edle Prosecco in seiner Version Brut.

#### URSPRUNGSBEZEICHNUNG

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

#### REBSORTE

Glera

#### WEINBEREITUNG

Die von Hand gelesenen Trauben werden sanft gekeltert. Die geführte Gärung erfolgt durch Zugabe von ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 15°C. Die Schaumbildung erfolgt nach der Méthode Charmat bei niedrigen Temperaturen.

#### ALKOHOLGEHALT

11% vol.

#### FARBE

Kristallkares Strohgelb.

#### PERLAGE

Fein und persistent.

#### BOUQUET

Eindeutige Spuren von grünem Apfel und Birne, sanft vermischt mit Glyzine und weißen Blüten.

#### GESCHMACK

Im Mund ist er voll und gleichzeitig weich mit einer guten Frische.

#### SPEISEEMPFEHLUNG

Mit seinem trockenen und vollen Geschmack eignet er sich ideal zu vornehmen Abendessen. Er passt am besten zu Fisch, vor allem rohem Fisch, wie rote Garnelen und Austern, Sushi, Kaviar und Venusmuscheln. Ausgezeichnet zu Hartkäse und Pata Negra-Speck.

#### SERVIERTEMPERATUR

Kühl bei 6-8°C servieren.

#### LAGERUNG

An einem kühlen, dunklen Ort zwischen 12 und 18°C lagern. Längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden.

#### FORMAT

75 cl.

#### VERPACKUNG

Kartons mit sechs 75 cl-Flaschen. Gewicht 10,50 /Karton. Maße: 29,9 x 20,1 x 32,3 cm.



Tel. +39 0422 814681  
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT