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

Extra Dry

LA MARCA

È uno spumante raffinato come le minuziose trame delle colline dove vengono coltivate le uve della denominazione D.O.C.G. Su questi declivi impervi e assolati le uve vengono raccolte esclusivamente a mano, dando origine a intense e fruttate fragranze.

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

VARIETÁ
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 con riflessi verdognoli.

PERLAGE
Fine e persistente.

PROFUMO
Al naso note di mela e pera anticipano delicati sentori floreali di glicine e acacia.

SAPORE
Il gusto, avvolgente e succoso, richiama la polpa della frutta a pasta bianca, con un elegante retrogusto dai nitidi ritorni di mela. Un perfetto bilanciamento tra sapidità, acidità e morbidezza di grande freschezza.

ABBINAMENTI
Fine e aromatico, è stupendo con carpacci di pesce bianco, capesante con crema di patate o insalate primaverili di gamberetti, asparagi e avocado. Delizioso con i risotti delicati di pesce o verdure di stagione e lasagnette di pasta fresca.

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 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

C'est un vin mousseux aussi raffiné que les lopins minutieusement soignés des coteaux où sont cultivés les raisins à l'appellation D.O.C.G. Sur ces pentes abruptes et ensoleillées, les raisins sont cueillis exclusivement à la main, ce qui donne lieu à des fragrances intenses et fruitées.

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

VARIÉTÉ
Glera

VINIFICATION
Les raisins, 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 aux reflets teintés de vert.

PERLAGE
Fin et persistant.

BOUQUET
Au nez, des notes de pomme et de poire annoncent de délicates senteurs florales de glycine et d'acacia.

SAVEUR
Son goût, enveloppant et juteux, évoque la pulpe des fruits à chair blanche, avec un arrière-goût élégant aux nets retours de pomme. Un équilibre parfait entre sapidité, acidité et douceur d'une grande fraîcheur.

COMIBINAISONS
Fin et aromatique, il est merveilleux avec des carpaccio de poisson blanc, des coquilles Saint-Jacques à la crème de pomme de terre ou des salades printanières de crevettes, d'asperges et d'avocat. Délicieux avec des risottos délicats de poisson ou de légumes de saison et des lasagnettes de pâtes fraîches.

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 - 150 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.