PROSECCO D.O.C.

Extra Dry

Biologico / Biologique

LA MARCA

Dai vigneti della campagna trevigiana gestiti con metodo biologico, abbiamo selezionato le uve migliori per realizzare questo Prosecco estremamente delicato.

Afin de réaliser ce Prosecco extrêmement délicat, nous avons sélectionné les meilleurs raisins des vignobles de la campagne trévisane, gérés selon la méthode biologique.

CLASSIFICAZIONE
Prosecco D.O.C.

VARIETÁ
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 14°C.

ALCOL
11% vol.

COLORE
Giallo paglierino.

PERLAGE
Fine e persistente.

PROFUMO
Al naso è caratterizzato da un profumato bouquet di fiori di acacia con generose note di mela golden, ananas e arancia.

SAPORE
Armonicamente bilanciato in acidità e dolcezza, al palato esprime una prolungata e piacevole sensazione tattile donata dalle finissime bollicine.

ABBINAMENTI
Per uno spuntino creativo e salutare, un'idea vincente è abbinarlo con avocado toast, crostini con hummus di ceci e burger vegani oppure una fresca e colorata buddha bowl.

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.

APPELLATION
Prosecco DOC

VARIÉTÉ
Glera

VINIFICATION
Le moût de goutte, obtenu après un pressurage doux des raisins, fermente avec des levures sélectionnées à une température contrôlée de 15 °C. La prise de mousse a lieu en autoclave selon la méthode Charmat à 14 °C.

ALCOOL
11% vol.

ROBE
Jaune paille.

PERLAGE
Fin et persistant.

BOUQUET
Au nez, il se caractérise par un bouquet parfumé de fleurs d'acacia avec de généreuses notes de pomme golden, d'ananas et d'orange.

SAVEUR
Harmonieusement équilibré en acidité et en douceur, il exprime au palais une sensation tactile prolongée et agréable procurée par ses très fines bulles.

COMIBINAISONS
Pour un en-cas créatif et sain, une idée astucieuse consiste à le combiner avec des toasts à l'avocat, des croûtons avec du houmous de pois chiches et des burgers végans ou avec un buddha bowl frais et coloré.

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 10,5 kg par caisse. Dimensions 29,9 x 20,1 x 32,3 cm.

Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT