

PROSECCO D.O.C.*Extra Dry**Biologico / Biologischer*

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

CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C.

VARIETÀ

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.

LA MARCA

Aus den Weingärten auf dem trevisanischen Land, wo biologischer Anbau stattfindet, haben wir die besten Trauben ausgewählt, um diesen besonders erlesenen Prosecco herzustellen.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Prosecco D.O.C.

REBSORTE

Glera

WEINBEREITUNG

Der Vorlaufmost, der durch sanfte Entsaftung der Trauben erhalten wird, gärt durch Zugabe von ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 15°C. Die Schaumbildung erfolgt im Drucktank nach der Méthode Charmat bei 14°C.

ALKOHOLGEHALT

11% vol.

FARBE

Strohgelb.

PERLAGE

Fein und persistent.

BOUQUET

In der Nase zeichnet sich der Wein durch ein duftendes Bouquet von Akazienblüten und großzügigen Spuren von Golden Delicious, Ananas und Orange aus.

GESCHMACK

Harmonische Balance von Säure und Süße. Durch seine sehr feinen Perlen sorgt er am Gaumen für ein langanhaltendes und angenehmes Empfinden.

SPEISEEMPFEHLUNG

Für einen kreativen und gesunden Snack lässt er sich bestens zu Avocado Toast empfehlen, zu Crostini mit Humus und veganen Burgern oder einer frischen bunten Buddha Bowl.

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

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



From the steep, vine embroidered hills of Conegliano Valdobbiadene, a unique feat of man and nature, comes the Brut version of this noble Prosecco.

DESIGNATION OF ORIGIN

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

GRAPE VARIETY

Glera

VINIFICATION

The hand-harvested grapes are gently crushed before being fermented with selected yeasts at a temperature of 15°C. Second fermentation is carried out using the Charmat method at low temperatures.

ALCOHOL

11% vol.

COLOUR

Crystalline straw yellow.

PERLAGE

Fine and persistent.

BOUQUET

Clear hints of green apple and pear, framed by a delicate mix of wisteria and white flowers.

TASTE

It is decisive on the palate, yet soft and fresh at the same time.

FOOD PAIRINGS

With its full, dry flavour, it is the perfect accompaniment for elegant dinners. Preferably paired with fish, especially raw seafood such as sweet red prawns and oysters, sushi, caviar or clams, it is also excellent with hard cheeses and Pata Negra lard.

SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 6-8°C.

STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

BOTTLE SIZE

75 cl.

PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 10.5 kg/box. Dimensions: 29,9 x 20,1 x 32,3.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

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

PROSECCO D.O.C.*Extra Dry**Biologico / Biologischer*

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

CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C.

VARIETÀ

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.

LA MARCA

Aus den Weingärten auf dem trevisanischen Land, wo biologischer Anbau stattfindet, haben wir die besten Trauben ausgewählt, um diesen besonders erlesenen Prosecco herzustellen.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Prosecco D.O.C.

REBSORTE

Glera

WEINBEREITUNG

Der Vorlaufmost, der durch sanfte Entsaftung der Trauben erhalten wird, gärt durch Zugabe von ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 15°C. Die Schaumbildung erfolgt im Drucktank nach der Méthode Charmat bei 14°C.

ALKOHOLGEHALT

11% vol.

FARBE

Strohgelb.

PERLAGE

Fein und persistent.

BOUQUET

In der Nase zeichnet sich der Wein durch ein duftendes Bouquet von Akazienblüten und großzügigen Spuren von Golden Delicious, Ananas und Orange aus.

GESCHMACK

Harmonische Balance von Säure und Süße. Durch seine sehr feinen Perlen sorgt er am Gaumen für ein langanhaltendes und angenehmes Empfinden.

SPEISEEMPFEHLUNG

Für einen kreativen und gesunden Snack lässt er sich bestens zu Avocado Toast empfehlen, zu Crostini mit Humus und veganen Burgern oder einer frischen bunten Buddha Bowl.

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

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Extra Dry

LA MARCA

Il D.O.C. Treviso Extra Dry è l'etichetta che racchiude in sé l'essenza della filosofia La Marca ed esprime al meglio le fragranze inconfondibili del Prosecco.

CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C. Treviso

VARIETÀ

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 15°C.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino scarico.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Freschi sentori di mela verde, pesca bianca, limone e pompelmo, rose e crosta di pane.

SAPORE

In bocca è setoso, sapido e persistente, con una fresca ed equilibrata nota agrumata.

ABBINAMENTI

È una bollicina elegante che rende speciale qualsiasi occasione. Ideale per brindare, si presta bene anche alla mixology dando vita ad entusiasmanti aperitivi. In tavola è perfetto con i crostacei, le tartare di pesce e carne, ma anche con bruschette al pomodoro fresco condite con olio extra vergine d'oliva.

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



Der D.O.C. Treviso Extra Dry ist der Inbegriff der Philosophie von La Marca und bringt am besten den unverwechselbaren Duft des Prosecco zum Ausdruck.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Prosecco D.O.C. Treviso

REBSORTE

Glera

WEINBEREITUNG

Der Vorlaufmost, der durch sanfte Entsaftung der Trauben erhalten wird, gärt durch Zugabe von ausgewählten Hefen bei einer kontrollierten Temperatur von 15°C. Die Schaumbildung erfolgt im Drucktank nach der Méthode Charmat bei 15°C.

ALKOHOLGEHALT

11% vol.

FARBE

Blass Strohgelb.

PERLAGE

Fein und persistent.

BOUQUET

Frische Spuren von grünem Apfel, weißem Pfirsich, Zitrone und Grapefruit, Rose und Brotkruste.

GESCHMACK

Im Mund ist er seidig, voll und langanhaltend mit einer guten Frische und ausgeglichenen Note von Zitrusfrüchten.

SPEISEEMPFEHLUNG

Es ist ein eleganter Schaumwein, der jede Gelegenheit zu etwas Besonderem macht. Ideal zum Anstoßen, eignet sich auch sehr gut für Mixgetränke in Form von fantastischen Aperitifs. Zu Tisch eignet er sich ideal zu Krustentieren, Tatar aus Fisch oder Fleisch, sowie zu Bruschetta mit frischen Tomaten und nativem Olivenöl Extra.

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

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Extra Dry

LA MARCA

Il D.O.C. Treviso Extra Dry è l'etichetta che racchiude in sé l'essenza della filosofia La Marca ed esprime al meglio le fragranze inconfondibili del Prosecco.

D.O.C. Treviso Extra Dry is the label that embodies the essence of La Marca's philosophy, best expressing the unmistakable fragrances of Prosecco.

CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C. Treviso

VARIETÀ

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 15°C.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino scarico.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Freschi sentori di mela verde, pesca bianca, limone e pompelmo, rose e crosta di pane.

SAPORE

In bocca è setoso, sapido e persistente, con una fresca ed equilibrata nota agrumata.

ABBINAMENTI

È una bollicina elegante che rende speciale qualsiasi occasione. Ideale per brindare, si presta bene anche alla mixology dando vita ad entusiasmanti aperitivi. In tavola è perfetto con i crostacei, le tartare di pesce e carne, ma anche con bruschette al pomodoro fresco condite con olio extra vergine d'oliva.

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

DESIGNATION OF ORIGIN

Prosecco D.O.C. Treviso

GRAPE VARIETY

Glera

VINIFICATION

The first pressing must, which results from gentle crushing, is fermented with selected yeasts at a temperature of 15°C. Second fermentation is carried out using the Charmat method at a temperature of 15°C.

ALCOHOL

11% vol.

COLOUR

Light straw yellow.

PERLAGE

Fine and persistent.

BOUQUET

Fresh hints of green apple, white peach, lemon and grapefruit, roses and bread crust.

TASTE

It is silky, sapid and persistent on the palate, with a fresh and balanced citrus note.

FOOD PAIRINGS

It has an elegant bubble that renders any occasion special. Ideal for toasting, it lends itself well to cocktails, giving life to exciting aperitifs. At the table it is perfect with shellfish, fish and meat tartare, as well as with fresh tomato bruschetta served with extra virgin olive oil.

SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 6-8°C.

STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

BOTTLE SIZE

75 cl. - 150 cl.

PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 10.5 kg/box. Dimensions: 29,9 x 20,1 x 32,3.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

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

Biologico / Biologischer

WWW.LAMARCA.IT