

## PROSECCO D.O.C. TREVISO

*Brut*

Audace ed elegante, il Brut è la versione più secca del nostro Prosecco D.O.C.

### CLASSIFICAZIONE

Prosecco D.O.C. Treviso

### VARIETÀ

Glera

### VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura leggera, il mosto fermenta con lieviti selezionati a 15°C. La spumantizzazione con Metodo Charmat avviene ad una temperatura di 15°C.

### ALCOL

11 % vol.

### COLORE

Giallo paglierino dai riflessi verdognoli.

### PERLAGE

Fine e persistente.

### PROFUMO

Il profumo è quello di un invitante cesto di frutti appena raccolti: mele, pere e agrumi mediterranei con delicati sentori di fiori bianchi di campo.

### SAPORE

Il gusto è complesso, bilanciato in sapidità e morbidezza. La sottile e persistente effervescenza rilancia e richiama gli aromi fruttati e pulisce bene il palato con la sua armonica acidità.

### ABBINAMENTI

Per i palati più raffinati, l'energico Brut esalta gli antipasti di pesce crudo: ostriche con gelatina di yuzu e pepe rosa, gamberi marinati agli agrumi, tartare di salmone o linguine all'astice. Ma va provato anche con una deliziosa pizza al lardo di Colonnata e radicchio di Treviso, o una croccante frittura di pesce.

### 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

Audacieux et élégant, le Brut est la version la plus sèche de notre Prosecco D.O.C.



### APPELLATION

Prosecco D.O.C. Treviso

### VARIÉTÉ

Glera

### VINIFICATION

Après un léger pressage, le moût fermente avec des levures sélectionnées à 15 °C. Le moussage obtenu selon la méthode Charmat a lieu à une température de 15 °C.

### ALCOOL

11% vol.

### ROBE

Jaune paille aux reflets teintés de vert.

### PERLAGE

Fin et persistant.

### BOUQUET

Son parfum est celui d'une invitante corbeille de fruits fraîchement cueillis: pommes, poires et agrumes méditerranéens avec de délicates senteurs de fleurs blanches des champs.

### SAVEUR

Son goût est complexe, équilibré en sapidité et en douceur. L'effervescence subtile et persistante ravive et évoque les arômes fruités et nettoie bien le palais avec son harmonieuse acidité.

### COMBINAISONS

Pour les palais les plus raffinés, l'énergique Brut rehausse les entrées de poisson cru: huîtres en gelée au yuzu et poivre rose, crevettes marinées aux agrumes, tartare de saumon ou linguine au homard. Mais il faut également le déguster avec une délicieuse pizza au lard de Colonnata et au radicchio de Treviso, ou avec une friture croustillante de poisson.

### 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

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

