

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Extra Dry

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.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

LA MARCA



Le D.O.C. Treviso Extra Dry est l'étiquette qui incarne l'essence de la philosophie de La Marca et exprime au mieux les fragrances incomparables du Prosecco.

APPELLATION

Prosecco DOC Treviso

VARIÉTÉ

Glera

VINIFICATION

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

ALCOOL

11% vol.

ROBE

Jaune paille pâle.

PERLAGE

Fin et persistant.

BOUQUET

Fraîches senteurs de pomme verte, de pêche blanche, de citron et de pamplemousse, de roses et de croûte de pain.

SAVEUR

En bouche, il est soyeux, sapide et persistant, avec une note d'agrumes fraîche et équilibrée.

COMBINAISONS

C'est un vin aux bulles élégantes qui rend toute occasion spéciale. Idéal pour trinquer, il se prête également bien à la mixologie, en donnant lieu à des apéritifs excitants. Sur la table, il est parfait avec les crustacés, les tartares de poisson et de viande, mais aussi avec les bruschettas aux tomates fraîches assaisonnées d'huile d'olive vierge extra.

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

