

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Extra Dry

Lo stile e il sapere enologico del territorio del Prosecco D.O.C. si esprimono in questo spumante prezioso ed equilibrato.

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.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Fresco e voluttuoso, attacca con note di agrumi, pesca bianca e mela cotogna per lasciar poi affiorare profumi di rosa e fragranze di crosta di pane.

SAPORE

Estremamente equilibrato, stuzzica il palato con una buona acidità e persistenza.

ABBINAMENTI

La sua morbidezza si sposa alle cotture leggere, perché esalta i sapori naturali dei cibi. Via libera a molluschi e crostacei, sushi tacos di spigola e tonno, mini burger di pollo e paprika, focaccine con mortadella di Bologna e arancini di quinoa con verdure dell'orto e curcuma.

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.

LA MARCA

Der Stil und das weinkundliches Wissen des Prosecco D.O.C. Gebiets finden in diesem kostbaren und ausgewogenen Schaumwein ihren Ausdruck.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Prosecco D.O.C. Treviso

REBSORTE

Glera

WEINBEREITUNG

Der Vorlaufmost, der durch sanfte Entsaftung gewonnen 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

Frisch und genüsslich mit Spuren von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich und Quitte. Im Abschluss treten Aromen von Rose und Brotkruste hervor.

GESCHMACK

Außerordentlich ausgewogen, reizt den Gaumen mit gutem Säuregehalt und gutem Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Seine Weichheit vereint sich bestens mit leicht Gegartem, da es den natürlichen Geschmack der Speisen hervorhebt. Sehr gut geeignet zu Muscheln und Krustentieren, Sushi-Tacos mit Wolfsbarsch und Thunfisch, Miniburgern mit Huhn und Paprika, Focaccina mit Mortadella di Bologna und Arancini aus Quinoa mit Gartengemüse und Kurkuma.

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. - 150 cl.

VERPACKUNG

Kartons mit sechs 75 cl-Flaschen. Gewicht 9,50 kg/Karton. Maße: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT