

PROSECCO ROSÉ D.O.C. MILLÉSIMÉ

Extra Dry

L'inedito incontro con il Pinot Nero dona al Prosecco una seducente tonalità rosata accompagnata da un elegante e armonico bouquet di piccoli frutti rossi.

CLASSIFICAZIONE

Prosecco Rosé D.O.C.

VARIETÁ

85% Glera, 15% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

La vinificazione delle uve Glera avviene tradizionalmente, con pressatura soffice degli acini e breve criomacerazione. Il Pinot Nero macera sulle bucce per 5 giorni a 20 °C. Dopo la svinatura il mosto fermenta a una temperatura controllata di 15-16 °C. Successivamente i due vini vengono tagliati e posti in autoclave con lieviti selezionati per la seconda fermentazione con metodo Martinotti-Charmat a 15 °C.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Lampone tenue.

PERLAGE

Fine ed elegante.

PROFUMO

Il bouquet tipico del prosecco si sposa con i delicati sentori del pinot che richiamano il lampone e la fragolina selvatica.

SAPORE

La fine bollicina accarezza il palato in un abbraccio vellutato, sprigionando la fresca fragranza dei frutti rossi.

ABBINAMENTI

Intrigante aperitivo, si accompagna con sfiziosi appetizers, come mini brioche salate al salmone o pizzette con San Marzano DOP e fior di latte. Adora le crostate alle fragole e i macarons ai frutti di bosco.

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

La rencontre inédite avec le Pinot Noir apporte au Prosecco une séduisante teinte rose tendre accompagnée d'un élégant et harmonieux bouquet de petits fruits rouges.



APPELLATION

Prosecco Rosé D.O.C.

VARIÉTÉ

85% Glera, 15% Pinot Noir

VINIFICATION

Les raisins Glera sont vinifiés de manière traditionnelle, avec un pressage doux des grains et une brève cryomacération. Le Pinot Noir macère sur les peaux pendant 5 jours à 20 °C. Après le décuvage, le moût fermente à une température contrôlée de 15-16 °C. Ensuite, les deux vins sont coupés et placés en autoclave avec des levures sélectionnées pour la seconde fermentation selon la méthode Martinotti-Charmat à 15 °C.

ALCOOL

11% vol.

ROBE

Framboise tendre.

PERLAGE

Fin et élégant.

BOUQUET

Le bouquet typique du prosecco se marie avec les délicates senteurs du pinot qui évoquent la framboise et la fraise des bois.

SAVEUR

Ses fines bulles caressent le palais dans une étreinte veloutée tout en libérant la fraîche fragrance des fruits rouges.

COMBINAISONS

Un apéritif envoûtant qui se marie bien avec de savoureux amuse-gueules, comme les mini-brioche salées au saumon ou les mini-pizzas avec San Marzano DOP et fior di latte. Il adore les tartes aux fraises et les macarons aux baies sauvages.

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 9,50 kg par caisse. Dimensions 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.