

PROSECCO ROSÉ D.O.C. MILLESIMATO

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.

VARIETÀ

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 fiori 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

Das nie dagewesene Zusammentreffen mit Pinot Nero schenkt dem Prosecco einen verführerischen Rosaton, der von einem eleganten und harmonischen Bouquet von kleinen roten Früchten begleitet wird.



URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Prosecco Rosé D.O.C.

REBSORTE

85 % Glera, 15 % Pinot Nero

WEINBEREITUNG

Die Weinherstellung der Glera-Trauben erfolgt traditionsgemäß mit einer sanften Pressung der Trauben sowie einer kurzen Kryomazeration. Der Pinot Nero mazeriert 5 Tage lang bei 20 °C auf der Haut. Nach dem Abziehen fermentiert der Most bei einer kontrollierten Temperatur von 15-16 °C. Danach werden die beiden Weine geschnitten und für die zweite Fermentierung mit der Martinotti-Charmat-Methode bei 15 °C mit ausgewählten Hefen in den Autoklaven gestellt.

ALKOHOLGEHALT

11% vol.

FARBE

Sanftes Himbeerfarben.

PERLAGE

Fein und elegant.

BOUQUET

Das typische Bouquet des Prosecco vermischt sich mit den zarten Düften des Pinot, die an Himbeere und Walderdbeere erinnern.

GESCHMACK

Die feinen Perlen streicheln den Gaumen in einer samtigen Umarmung und setzen dabei einen frischen Duft von roten Früchten frei.

SPEISEEMPFEHLUNG

Aufregender Aperitif, der zu leckeren Appetithäppchen, wie kleinen deftigen Lachs-Brioche oder Pizzahappen mit San Marzano DOP und Mozzarella passt. Verbindet sich wunderbar mit Erdbeermürbteigkuchen und Macarons mit Waldfrüchten.

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 9,50 kg/Karton. Maße: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

ACIDITÀ/SÄUREGEHALT	5,25 g/l
ZUCCHERO RESIDUO/RESTZUCKER	12,00 g/l
DENSITÀ RELATIVA/RELATIVE DICHTE	0,99600 (20°C/20°C)
PRESSIONE IN BOTTIGLIA/FLASCHENDRUCK	5,3 bar
SOLFOROSA TOTALE/GESAMTSCHWEFEL	160 g/l
ACIDITÀ VOLATILE/FLÜCHTIGE SÄURE	0,16 g/l