

VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.  
EXTRA DRY

*Capitolo 2°*

**MARCO**

Marco è un omaggio a Marco Polo, viaggiatore veneziano instancabile, che nel famoso libro "Il Milione" racconta del suo incontro con i Grifoni, animali enormi, dall'ampiezza alare incredibile, mai riscontrata nelle specie conosciute all'epoca.

Marco è un Prosecco Extra Dry, ottenuto con il classico metodo italiano (charmat).

Un perlage fine e persistente movimentata un bel colore giallo paglierino, con guizzanti riflessi dorati.

Il ventaglio olfattivo è ampio e vira dalle note dolci di pera e mela mature a buccia gialla, a quelle floreali della rosa gialla e del fiore d'acacia, fino ai sentori aromatici di salvia ed erbe e ad una nota fragrante di pane. La suadanza dei fiori e della frutta avvolge il palato all'assaggio, quasi come fosse l'ala del grifone, e accompagna tutto il sorso, ma senza prevalere sulla freschezza e sulla sapidità, che rendono il sorso equilibrato, lungo e piacevole.

Abbinamento: crema di asparagi con insalatina di gamberi e capesante

**VITIGNO**

Glera (meglio conosciuto come Prosecco)

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA**

Sulle colline di Conegliano Valdobbiadene nella provincia di Treviso entro i confini della D.O.C.G.

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Da fine Settembre a metà Ottobre

**VINIFICAZIONE**

In bianco (in assenza di bucce)

**PRESA DI SPUMA**

30/40 gg.

Per lenta rifermentazione in recipienti chiusi a 12°-14°

Pressione in bottiglia: 5 atm

**METODO DI SPUMANTIZZAZIONE**

Rifermentazione in grande recipiente (metodo charmat)

**PERLAGE**

Fine e persistente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Per gustarlo al meglio va servito a 5/7° e stappato al momento del consumo per non perdere i suoi profumi

**RESIDUO ZUCCHERINO**

14 g/l

**GRADO ALCOLICO**

11,5 % vol.

