LA MARCA

LA

CERCARE LA PROPRIA VOCE CON IL
DESIDERIO DI APRIRSI AL MONDO,
LASCIARSI STUPIRE DALLA BELLEZZA
DELLA VITA, SENZA BARRIERE,
OLTRE LE CONVENZIONI CHE CI
IMPEDISCONO DI VOLARE.

RESTARE GIOVANI,
RESTARE LIBERI...

CON UN PO' DI LEGGERA FOLLIA
GUARDARE IN FACCIA LE STELLE
E CAPIRE CHE NON SONO UN MIRAGGIO,
MA ESPRESSIONE DELLA VITA!

"Find your own voice in a search for new horizons, let the beauty of life astonish you, break barriers and cast off the conventions that keep us from flying. Stay young, stay free... Let yourself go, aim for the stars; and you will see that they are no mere mirage, but an expression of life!"

SORSI DI GIOIA IN UN EQUILIBRIO DI ARMONIA E LEGGEREZZA

The taste of joy in a balance of harmony and lightness

Una visione sofisticata in sintonia con il tempo che scorre, uno spiccato senso del "qui-e-ora" in cui il passato è sempre presente e il domani è già arrivato.

Nel suo fluire La Marca tocca l'istante, tesse la tela per dare forma al tempo. Ogni incontro diventa ambìto, ogni relazione unica. È una questione di sublime alchimia, che ci fa sentire a nostro agio e ci riporta a suggestioni dimenticate.

La Marca è una voce che ci unisce, ma che ci invita a distinguerci e a mostrarci per ciò che siamo. È la storia d'amore di una terra, una Musa dal fascino esclusivo, viva ed eloquente, che celebra i momenti più belli della vita con eleganza, disinvoltura e gioia dei sensi.

A sophisticated vision that is in tune with the passing of time, a clear sense of the "here-and-now" in which the past is ever present, and tomorrow has already dawned.

It is within this flow that La Marca touches upon the moment, weaving a canvas that shapes time. Every encounter becomes desire, and every relationship is unique. It is a question of sublime alchemy, that makes you feel at ease, and reminds you of forgotten impressions.

La Marca is a unifying voice, yet it calls on you to distinguish yourself, to show yourself for who you are. It is a story of the love of a territory, a muse with a singular charm, alive and eloquent, that celebrates the most beautiful moments of life with elegance, ease, and the joy of the senses.

LA MARCA, UN MOSAICO DI BELLEZZE DA SCOPRIRE

La Marca, a mosaic of treasures to discover

Un incontro inatteso "dove l'arte ha gareggiato con la natura per creare ogni vaghezza di paesaggio".

Nella Marca Trevigiana, con le sue città gioiello custodi di eccellenze artistiche e architettoniche, dal capoluogo Treviso, perla dall'elegante femminilità, passando per Asolo, Conegliano e Oderzo fino a Vittorio Veneto con le sue preziose trame naturali, il paesaggio si trasforma in poesia e conduce il pensiero verso la "gioia di vivere". Rinomata come il "Giardino di Venezia" questa è la terra natia di artisti come Canova, Palladio e Giorgione, che hanno fatto di questo paesaggio la loro musa ispiratrice, indagandone le forme armoniose e il rapporto con l'uomo.

In the *Marca Trevigiana*, with its jewel cities that are guardians of artistic and architectural excellence, from its capital Treviso, pearl of elegant femininity, to Asolo, Conegliano, Oderzo, and Vittorio Veneto with its precious natural textures, the landscape is transformed into poetry, leading you to ponder the "joy of living". Renowned as the "Garden of Venice" this is the birthplace of artists such as Canova, Palladio and Giorgione, for whom this landscape was a muse, and who explored its harmonious forms and their relationship with man.

La campagna trevigiana è caratterizzata da un susseguirsi di scenografiche ville, dimore ideali delle nobili famiglie veneziane che dalla metà del '500 iniziarono a investire nei fertili terreni agricoli dell'entroterra le ricchezze accumulate dai commerci con l'Oriente. Sono proprio gli scambi della Repubblica di Venezia ad impreziosire con fili d'oro, broccati preziosi e capolavori artistici questi luoghi d'incanto, rendendoli unici.

A chance meeting in which "art competes with nature in recreating every nuance of the landscape".

The Treviso countryside is characterized by a succession of spectacular villas, the ideal homes of noble Venetian families who, in the mid-sixteenth century, began to invest the spoils of Oriental exchange in the fertile farmland of the hinterland. It is the fruit of the Republic of Venice's trade that embellish these enchanting places with the gold threads, precious brocades, and the artistic masterpieces that make them unique.

Paolo Veronese, Tribunale dell'Amore, affresco, 1560
Bartolomeo Veneto, Ritratto di gentildonna, olio su tavola, 1530
Antonio Canova, Amore e Psiche, 1787-1793
Giorgione, Concerto campestre, olio su tela, 1510
Paolo Veronese, Ritratto di donna, olio su tela, 1580
Andrea Palladio, Villa Barbaro a Maser, 1554-1560

COLLEZIONE BOUQUET

Spumanti

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 dal tipico colore giallo paglierino scarico. Il profumo, fresco e voluttuoso, attacca con note di agrumi, pesca bianca e mela cotogna per lasciar poi affiorare seducenti profumi di rosa e fragranze di crosta di pane. Estremamente equilibrato, stuzzica il palato con una buona acidità e persistenza.

With its characteristic light-yellow straw colour, this precious and balanced sparkling wine expresses the style and the oenological knowledge of the Prosecco D.O.C. territory. Its fresh and voluptuous bouquet leads with notes of citrus, white peach and quince, followed by seductive rose aromas and bread crust fragrances.Very well balanced, it teases the palate with its fine acidity and persistence.

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. Servire fresco a 6-8°C.

FOOD PAIRINGS

Its softness pairs well with lightly cooked dishes, bringing out the natural flavours of the food. It is great with seafood and shellfish, sea bass and tuna sushi tacos, chicken and paprika mini-burgers, *focaccine* with Bologna *mortadella*, and quinoa *arancini* with fresh-grown vegetables and turmeric. Serve chilled at 6-8°C.

VARIETÀ/VARIETY
Glera
ALCOL/ALCOHOL
11,0%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl. - 150 cl.

LA MARCA
PROSECCO
DOC TREVISO
EXTRA DRY

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Brut

Audace ed elegante, il Brut è la versione più secca del nostro Prosecco D.O.C. Il profumo è quello di un invitante cesto di frutti appena raccolti: mele, pere e agrumi mediterranei con delicati sentori di fiori bianchi di campo. Il gusto è complesso, bilanciato in sapidità e morbidezza. La sottile e persistente effervescenza rilancia e richiama gli aromi fruttati e pulisce bene il palato con la sua armonica acidità.

Bold and elegant, this Brut is our driest Prosecco D.O.C. Its scent is that of an inviting basket of freshly picked fruit: apples, pears, and Mediterranean citruses, with delicate hints of white wildflowers. It has a complex taste that is balanced in flavour and softness. Its subtle, persistent effervescence brings forth fruity aromas while its harmonious acidity cleans the palate well.

ABBINAMENTI

Per i palati più raffinati, l'energico Brut esalta gli antipasti di pesce crudo: ostriche con gelatina di yuzu e pepe rosa, gamberi marinati agli agrumi, tartare di salmone o linguine all'astice. Ma va provato anche con una deliziosa pizza al lardo di Colonnata e radicchio di Treviso, o una croccante frittura di pesce. Servire fresco a 6-8°C.

FOOD PAIRINGS

For more refined palates, this energetic Brut enhances raw fish appetizers: oysters with *yuzu* jelly and pink pepper, citrus marinated shrimps, salmon tartare, or lobster *linguine*. However, it is also recommended with a delicious *Colonnata* lard and Treviso *radicchio* pizza, or crispy deep-fried fish. Serve chilled at 6-8°C.

VARIETÀ/VARIETY
Glera
ALCOL/ALCOHOL
11,0%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl.

PROSECCO
D.O.C. TREVISO
LA MARCA
BRUT

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO

Extra Dry

È uno spumante raffinato come le minuziose trame delle colline dove vengono coltivate le uve della denominazione D.O.C.G. Su questi declivi impervi e assolati le uve vengono raccolte esclusivamente a mano, dando origine a intense e fruttate fragranze. Al naso le note di mela e pera anticipano sentori floreali di glicine e acacia. Il gusto, avvolgente e succoso, richiama la polpa della frutta a pasta bianca, con un elegante retrogusto dai nitidi ritorni di mela. Un perfetto bilanciamento tra sapidità, acidità e morbidezza di grande freschezza.

This sparkling wine is as refined as the meticulous plots marking the hills where the grapes of the D.O.C.G. denomination are grown. On these impervious and sunny slopes, grapes are harvested exclusively by hand, giving rise to intense and fruity fragrances. On the nose, notes of apple and pear foresee floral scents of wisteria and acacia. Its enveloping, juicy taste recalls white-fleshed fruit pulp, with an elegant aftertaste of crisp apple. A perfect balance of flavour, acidity, and soft freshness.

ABBINAMENTI

Fine e aromatico, è stupendo con carpacci di pesce bianco, capesante con crema di patate o insalate primaverili di gamberetti, asparagi e avocado. Delizioso con i risotti delicati di pesce o verdure di stagione e lasagnette di pasta fresca. Servire fresco a 6-8°C.

FOOD PAIRINGS

Refined and aromatic, it is wonderful with white fish *carpaccio*, scallops with potato puree, or a shrimp, asparagus, and avocado spring salad. It is delicious with light fish or seasonal vegetable risottos, and fresh *lasagnette* pasta. Serve chilled at 6-8°C.

VARIETÀ/VARIETY
Glera
ALCOL/ALCOHOL
11,0%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl. - 150 cl.

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
LA MARCA
MILLESIMATO
EXTRA DRY

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. CUVEÉ

Dry

Il tenore zuccherino della versione Cuveé Dry esalta le note fruttate del Prosecco D.O.C.G., facendo emergere profumi di succose mele e pere mature insieme ad un leggero aroma ammandorlato perfettamente armonizzato con la finezza dei fiori d'acacia. Un vino solare, ricco e fragrante, con un'importante bollicina, fine e persistente, che avvolge il palato in un abbraccio morbido e vellutato, di grande armonia.

Our Cuveé Dry's sugar content enhances the fruity notes of Prosecco D.O.C.G., bringing out aromas of juicy apples and ripe pears, along with a light almond fragrance that harmonizes perfectly with the refinement of acacia flowers. This is a sunny, rich, and fragrant wine with a fine, persistent, and characteristic bubble that wraps the palate in the most harmonious, soft and velvety embrace.

ABBINAMENTI

Ideale per festeggiare, si abbina perfettamente dall'aperitivo accompagnando tutto il pasto fino al dolce. Si parte con cialde di Parmigiano, ricotta e pomodorini, risotto ai limoni di Sicilia e calamaretti, filetti di cernia con fichi caramellati per finire con l'irrinunciabile tiramisù. Servire fresco a 6-8°C.

FOOD PAIRINGS

Ideal for celebrations, it is the perfect match not only for your aperitif, but also for your entire meal, including dessert. We suggest a starter of Parmesan, *ricotta* and cherry tomato waffles, followed by calamari *risotto* with Sicilian lemons, grouper fillets with caramelized figs, and the indispensable tiramisu to finish. Serve chilled at 6-8°C.

VARIETÀ/VARIETY
Glera
ALCOL/ALCOHOL
11,0%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl.

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
LA MARCA
CUVÉE
DRY

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G.

Dry

Cru della denominazione D.O.C.G., il Superiore di Cartizze viene prodotto in una piccola area di 107 ettari, compresa tra le colline più ripide del comune di Valdobbiadene. Vendemmiato a mano quando le uve hanno raggiunto completa maturazione, questo spumante pregiato e di estrema piacevolezza sfoggia un bouquet intenso e luminoso, con note di mela, pera, albicocca e rose. Al palato è fresco, morbido e spumeggiante.

Cru of the D.O.C.G. denomination, Superiore di Cartizze is produced in a small 107-hectare area positioned amongst the steepest hills of the town of Valdobbiadene. Hand harvested once the grapes have reached full ripeness, this prized and extremely pleasant sparkling wine has an intense and luminous bouquet, with notes of apple, pear, apricot and roses. It is fresh, soft and bubbly on the palate.

ABBINAMENTI

Delicato aperitivo, può essere consumato anche da solo, ma la sua sontuosità si esprime al meglio con i dessert: zuppa inglese ai frutti di bosco, mousse di castagne e crema chantilly, tarte tatin alle pesche, millefoglie alle fragole.
Servire fresco a 6-8°C.

FOOD PAIRINGS

A light aperitif, it can also be consumed unaccompanied, but its sumptuousness is best expressed with desserts: wild berry English trifle, chestnut mousse and Chantilly cream, *tarte tatin* with peaches, and *millefeuille* with strawberries.
Serve chilled at 6-8°C.

VARIETÀ/VARIETY
Glera
ALCOL/ALCOHOL
11,5%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl.

VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
D.O.C.G.
LA MARCA
DRY

CABERNET
PIAVE DOC
LAMARCA
LAMARCA

COLLEZIONE BOUQUET

Vini fermi

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C.

Sinonimo di stile italiano, il Pinot Grigio esprime tutta la personalità del vitigno nei terreni ricchi di minerali della Marca Trevigiana. Il profumo è intenso e complesso, con sentori di pera matura, fiori di campo e una lieve nota finale di crosta di pane. Un bianco di grande finezza che si fa bere con piacevolezza, in bocca risulta fresco, sapido e appagante, con una buona persistenza aromatica al palato.

ABBINAMENTI

Apprezzato in tutto il mondo per la sua versatilità, si può gustare durante l'aperitivo spezzando la fame con tapas leggere (ancora meglio con i tipici cicchetti veneziani), cozze gratinate e verdure pastellate oppure a pranzo con un cous cous di verdure o una zuppa di pesce. Servire fresco a 10-12°C.

Synonymous with Italian style, our Pinot Grigio expresses all the personality of the vines of the mineral rich terrain of the *Marca Trevigiana*. Its bouquet is intense and complex, with hints of ripe pear, wild flowers and a slight final note of bread crust. A white wine of great finesse that is a pleasure to drink, it has a fresh, sapid and satisfying taste, with good aromatic persistence on the palate.

FOOD PAIRINGS

Appreciated all over the world for its versatility, it can be enjoyed as an aperitif while indulging in a plate of light tapas (or even better: typical Venetian *cicchetti*), mussels au gratin and battered vegetables, or at lunch with vegetable *cous-cous* or fish soup. Serve at 10-12°C.

VARIETÀ/VARIETY
Pinot Grigio
ALCOL/ALCOHOL
12,5%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl.

TRAMINER AROMATICO I.G.T. VENETO

Esuberante e inconfondibile, questo Traminer ha un bel colore giallo paglierino cristallino e si presenta subito al naso con la sua intrigante aromaticità: le iniziali note speziate di pepe bianco, tostatura e vaniglia aprono agli accattivanti aromi di frutta tropicale matura, ananas, mango e frutto della passione, stuzzicante buccia d'arancio e fiori di zagara. In bocca è fresco e sapido, armonico e lungo.

ABBINAMENTI

La sua originale personalità lo rende il vino adatto a domare i piatti a base di formaggi o i cibi speziati della tradizione asiatica. Da provare con golose quiche lorraine o fondute di formaggi, oppure con deliziosi pad thai, involtini primavera e pollo tandoori. Servire fresco a 8-10°C.

Exuberant and unmistakable, this Traminer has a beautiful, crystalline, light-yellow straw colour and an immediate, intriguing, aroma: its initial spicy notes of white pepper, toast, and vanilla bloom into captivating ripe tropical fruit, pineapple, mango and passion fruit, peppery orange peel, and orange blossom flower fragrances. It is fresh, sapid, harmonious, and persistent on the palate.

FOOD PAIRINGS

Its charismatic personality makes it the perfect wine to tame cheese-based dishes or spicy traditional Asian dishes.
To be tried with tasty quiche Lorraine, cheese fondue, or delicious pad Thai, spring rolls and tandoori chicken.
Serve chilled at 8-10°C.

VARIETÀ/VARIETY
Traminer Aromatico
ALCOL/ALCOHOL
12,5%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl.

MERLOT PIAVE D.O.C.

L'alchimia tra clima e fertilità del terreno creata dai depositi alluvionali del fiume Piave, ha permesso al Merlot di esprimere al meglio gli aromi tipici della varietà. Questo vino dal bel color rosso rubino con riflessi violacei all'olfatto regala sentori di amarena, ciliegia e lamponi accompagnati da piacevoli note speziate dovute all'affinamento per alcuni mesi in botte. Al palato è delicatamente vellutato, asciutto e di buon corpo, con un sottofondo persistente e lievemente erbaceo.

ABBINAMENTI

Morbido e armonioso, si abbina a tutto pasto, con piatti saporiti come con cappellacci ai funghi porcini o vellutata di zucca con bacon croccante, tagliata di manzo su letto di rucola, oppure con una golosa porchetta di maiale al forno. Servire a 18-20°C.

VARIETÀ/VARIETY

Merlot

ALCOL/ALCOHOL

13,5%

FORMATI/BOTTLE SIZE

75 cl.

The alchemy created between climate and the fertile soil created by the Piave River's alluvial deposits allows this Merlot to express the best of its variety's typical aromas. With its beautiful ruby red colour and violet reflections, this wine provides hints of black cherry, red cherry, and raspberry, accompanied by pleasant spicy notes on the nose, due to it being aged in casks for a number of months. It is delicately velvety, dry and full bodied, with a persistent and slightly herbaceous base on the palate.

FOOD PAIRINGS

Soft and harmonious, it goes well with any meal, especially with tasty dishes like *cappellacci* with *porcini* mushrooms, or pumpkin soup with crispy bacon, sliced beef on a bed of rocket salad, or with delicious roast pork. Serve chilled at 18-20°C.

CABERNET PIAVE D.O.C.

Nei terreni argillosi e ricchi di minerali dell'area Piave D.O.C. si coltiva la vite dall'epoca preromana. Qui il vitigno Cabernet si è bene adattato esprimendo un grande vino che in bocca risulta sapido, di buona struttura, con tannini non aggressivi e delicate note di erba tagliata. Di colore rosso rubino con riflessi viola, al naso presenta un bouquet di piccoli frutti rossi come more, ribes e lamponi e una leggera speziatura che si chiude con la piacevole nota erbacea.

ABBINAMENTI

Il connubio perfetto è con l'arrosto di vitello al forno, il grande classico della domenica italiana; è ottimo con i ragù di carne, i piatti di selvaggina e le costate di manzo. Fantastico da bere durante un barbecue in compagnia!
Servire a 18-20°C.

VARIETÀ/VARIETY
Cabernet
ALCOL/ALCOHOL
13,0%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl.

Since pre-Roman times, the vine has been cultivated in the clayey and mineral-rich soils of the Piave D.O.C. where the Cabernet vine has adapted well, producing this fine wine that is sapid on the palate, well structured, with subtle tannins and delicate notes of cut grass. Ruby red in colour with violet reflections, it has a red berry bouquet of blackberries, currants and raspberries and a slight spiciness that closes with a pleasant herbaceous note.

FOOD PAIRINGS

It pairs perfectly with roast veal, an Italian Sunday roast tradition, and is excellent with bolognaise sauce, game dishes, and ribs. The ideal drink for a barbecue with friends!
Serve chilled at 18-20°C.

LA MARCA

COLLEZIONE NOVECENTO

Spumanti

VARIETÀ/VARIETY
Glera
ALCOL/ALCOHOL
11,0%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO

Brut

Dalle ripide colline ricamate di vigneti del Conegliano Valdobbiadene, singolare opera dell'uomo e di madre natura, nasce questo nobile Prosecco nella sua versione Brut. Caratterizzato da un colore cristallino e un perlage finissimo, la qualità superiore si incontra già nel profumo, con netti sentori di mela verde e pera in un mix delicato con glicine e fiori bianchi. In bocca risulta deciso ma allo stesso tempo morbido e di buona freschezza.

From the steep, vine embroidered hills of Conegliano Valdobbiadene, a unique feat of man and nature, comes the Brut version of this noble Prosecco. With its characteristic crystalline colour and fine perlage, this wine's superior quality is instantly recognisable in its bouquet's clear hints of green apple and pear, framed by a delicate mix of wisteria and white flowers. It is decisive on the palate, yet soft and fresh at the same time.

ABBINAMENTI

Con il suo sapore secco e pieno è l'ideale accompagnamento delle cene raffinate. Predilige il pesce, soprattutto crudo, come i dolci gamberi rossi e le ostriche; ama il sushi, il caviale e le vongole. È ottimo con i formaggi a pasta dura e il lardo di Pata Negra. Servire fresco a 6-8°C.

FOOD PAIRINGS

With its full, dry flavour, it is the perfect accompaniment for elegant dinners. Preferably paired with fish, especially raw seafood such as sweet red prawns and oysters, sushi, caviar or clams, it is also excellent with hard cheeses and *Pata Negra* lard. Serve chilled at 6-8°C.

PROSECCO D.O.C.

Biologico

Organic

Dai vigneti della campagna trevigiana gestiti con metodo biologico, abbiamo selezionato le uve migliori per realizzare questo Prosecco estremamente delicato, caratterizzato da un profumato bouquet di fiori di acacia e generose note di mela golden, ananas e arancia. Armonicamente bilanciato in acidità e dolcezza, al palato esprime una prolungata e piacevole sensazione tattile donata dalle finissime bollicine.

We choose only the best grapes of the Treviso countryside's organic vineyards when making this extremely delicate Prosecco, which is characterized by a fragrant bouquet of acacia flowers and generous notes of golden apple, pineapple and orange. While its aromas strike a perfect balance between acidity and sweetness, its fine bubbles provide lasting and pleasant sensations on the palate.

ABBINAMENTI

Per uno spuntino creativo e salutare, un'idea vincente è abbinarlo con avocado toast, crostini con hummus di ceci e burger vegani oppure una fresca e colorata buddha bowl.
Servire fresco a 6-8°C.

FOOD PAIRINGS

For an imaginative yet healthy snack, it can be paired with avocado toast, croutons with hummus and vegan hamburger patties, or a fresh, colourful buddha-bowl.
Serve chilled at 6-8°C.

VARIETÀ/VARIETY
Glera
ALCOL/ALCOHOL
11,0%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl.

PROSECCO D.O.C. TREVISO

Extra Dry

VARIETÀ/VARIETY
Glera
ALCOL/ALCOHOL
11,0%
FORMATI/BOTTLE SIZE
75 cl. - 150 cl.

Il D.O.C. Treviso Extra Dry è l'etichetta che racchiude in sè l'essenza della filosofia La Marca ed esprime al meglio le fragranze inconfondibili del Prosecco. Il delicato colore giallo è solcato da migliaia di sottilissime e persistenti bollicine che portano al naso freschi sentori di mela verde, pesca bianca, limone e pompelmo, rose e crosta di pane. 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.
Servire fresco a 6-8°C.

D.O.C. Treviso Extra Dry is the label that embodies the essence of La Marca's philosophy, best expressing the unmistakable fragrances of Prosecco. Light yellow in colour, it sparkles with thousands of the finest, most persistent bubbles, and offers a nose of fresh hints of green apple, white peach, lemon and grapefruit, roses and bread crust. It is silky, sapid and persistent on the palate, with a fresh and balanced citrus note.

FOOD PAIRINGS

It has an elegant bubble that renders any occasion special. Ideal for toasting, it lends itself well to cocktails, giving life to exciting aperitifs.
At the table it is perfect with shellfish, fish and meat tartare, as well as with fresh tomato *bruschetta* served with extra virgin olive oil.
Serve chilled at 6-8°C.

LA MARCA
PROSECCO
D.O.C. TREVISO
EXTRA DRY

PASSIONE PER IL TERRITORIO

Oltre cinquant'anni di storia che raccontano un territorio autentico, la cui anima è custodita nelle 4500 persone che ogni giorno, unite dalla passione, se ne prendono cura. Quella passione che si può raccogliere lungo i filari dei quasi 13.000 ettari di vigneti e nel rispetto per la terra di chi ne coglie i dorati frutti.

"Ogni gesto quotidiano, ogni piccola sfumatura di vino, ogni bottiglia stappata con il sorriso, ci rendono oggi custodi di un territorio, il cui humus è l'unione delle persone che hanno saputo comprendere l'importanza dei valori che durano nel tempo."

Fondata nel 1968, La Marca ha fatto della ricerca dell'eccellenza il suo punto di forza. Mantenendo ben salde le proprie radici ma guardando al futuro con importanti investimenti tecnologici, ha realizzato la visione dei fondatori di creare vini di qualità superiore riconosciuti a livello internazionale, divenendo oggi "ambasciatrice" del Prosecco nel mondo.

Con le 9 cooperative vitivinicole associate La Marca copre la produzione di entrambe le pregiate denominazioni: il Prosecco D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata), dagli aromi floreali delicati, frutto dei generosi terreni di pianura e il Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), che si estende nelle zone collinari più impervie ma soleggiate, con i suoi spumanti nobili ed eleganti.

A passion for the territory

Over fifty years of history tell the story of an authentic territory whose spirit lives on within the approximately 4,500 people who, united by passion, care for it every day. That passion that can be felt amongst the rows of almost 13,000 hectares of vineyards, and in the respect for the land of those who harvest its golden fruits.

"Every gesture, every day, every little nuance of wine, every bottle that is uncorked with a smile, make us today custodians of a territory, whose humus is the union of the people who understand the importance of its enduring values."

Founded in 1968, La Marca has made the pursuit of excellence its strength. Firmly holding on to its roots, while looking to the future through important technological innovations, it has realized its founders' vision of creating high quality, internationally recognized wines, while establishing itself as the global "ambassador" of Prosecco that it is today.

With its 9 associated viticultural cooperatives, La Marca produces both prestigious denominations: Prosecco D.O.C. (Denomination of Controlled Origin), with its delicate, floral aromas, that is the fruit of the sweeping lowlands, as well as Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G (Denomination of Controlled and Guaranteed Origin) which extends into the more inaccessible yet sunny hilly areas, and which produces noble, elegant, sparkling wines.

Art Direction: Dasler.it / Ph. Alberto Bogo

La Marca Vini e Spumanti Sca
Via Baite, 14 31046 Oderzo (TV) Italia
Tel. +39 0422 814681
Fax +39 0422 716331
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

LA