

# MEROTTO

VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE



## “BARETA”

Valdobbiadene Prosecco Superiore  
DOCG - Brut

*Note agrumate e floreali, gusto deciso e sapido. Tra un sorso e l'altro tutto l'incanto delle colline di Col San Martino.*

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di Col San Martino.

### VITIGNI

100% Glera.

### TECNOLOGIA ADOTTATA

Vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 13 - 14°C.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Alcool	11,5 %
Residuo zuccherino	8 g/l
Pressione a 20°C	5 bar

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente.
Profumo:	Floreale, delicato, con sentori di mela golden, pesca e sfumature di cedro.
Gusto:	Deciso e sapido con ottimo equilibrio acido-tannico. Persistente ed armonico.
Retrogusto:	Fresco ed invitante.

### ABBINAMENTI

Aperitivo ideale. Perfetto con i piatti a base di pesce.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C

### FORMATI SPECIALI

Magnum 1,5 litri



*This wine offers citrus and flowery notes with a strong, full taste. With every sip you feel all the magic of the hills of Col San Martino.*

**AREA OF PRODUCTION**

Vineyards in Col San Martino.

**TYPE OF GRAPES**

100% Glera.

**METHOD USED**

Wine making in “white”, soft pressing and fermentation at controlled temperature. Sparkling process and natural fermentation take place in the autoclave for about 60 days at 13 - 14°C.

**CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES**

Alcohol	11,5 %
Sugar residue	8 g/l
Pressure at 20°C	5 bar

**ORGANOLEPTICAL FEATURES**

**Colour:** Straw yellow with a hint of green, delicate brilliance and persistent fizziness.

**Perfume:** Of flowers, delicate, reminding of golden apples, peaches and fruits of cedars.

**Taste:** Decisive and savoury, well balanced with acid and tannin. Persistent and aromatic.

**Aftertaste:** Fresh and inviting.

**FOOD AFFINITIES**

Pleasant as an aperitif, it goes well with fish dishes.

**SERVING TEMPERATURE**

6 - 8°C

**SPECIAL FORMATS**

Magnum 1,5 litre

*Anklänge an Agrumen und blumige Noten, kräftig und wohlschmeckend am Gaumen. In jedem Schluck liegt der Zauber der Hügel von Col San Martino.*

**ANBAUGEBIET**

Weinberge von Col San Martino.

**REBSORTEN**

100% Glera.

**ANGEWENDETES VERFAHREN**

Bereitung als Weißwein, sanft gepresst und sortenrein vergoren bei kontrollierter Temperatur. Bläschenbildung und natürliche Gärung im Drucktank für rund 60 Tage bei 13 - 14°C.

**CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN**

Alkohol	11,5 %
Restzucker	8 g/l
Druck bei 20°C	5 bar

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

**Aussehen:** Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Lebhaftes Bläschen und feines Gefüge. Feine, anhaltende Perlage.

**Duft:** Blumig, zart, mit Anklängen an gelbe Äpfel und Pfirsich, mit einem Hauch von Zedernholz.

**Geschmack:** Kräftig und wohlschmeckend, Säure und Tannine von wunderbar ausgewogener Harmonie. Anhaltend und harmonisch.

**Abgang:** Frisch und einladend.

**GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG**

Idealer Aperitif. Perfekt zu Fischgerichten.

**SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8°C

**BESONDERE FORMATE**

Magnum 1,5 Liter