

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: | Floresale, 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