

# MEROTTO

VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE



## “SUPERIORE DI CARTIZZE”

Valdobbiadene Superiore di Cartizze  
DOCG - Dry

*Dalla zona eletta denominata “Cartizze”  
dove esposizione e composizione del terreno  
garantiscono una qualità superiore.*

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigne coltivate sulle colline di Santo Stefano nella zona denominata Cartizze.

### 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 50 giorni a 13 - 14°C.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Alcool	11,5 %
Residuo zuccherino	24 g/l
Pressione a 20° C	5 bar

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

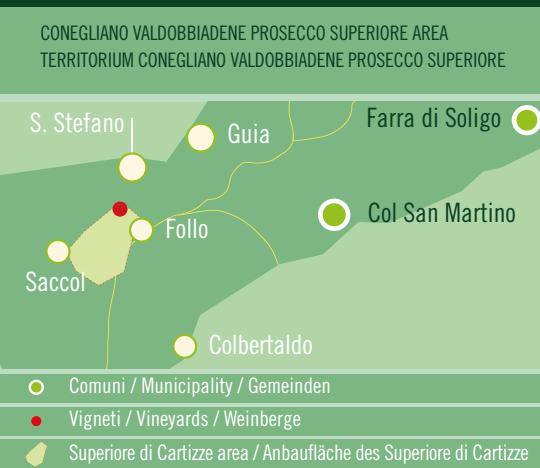
Aspetto:	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente.
Profumo:	Fruttato, aromatico e avvolgente. Sentori di pesca matura e pera. Del floreale, spiccano il glicine e il gelsomino.
Gusto:	Vellutato e intenso, di grande equilibrio tra acidità e zuccheri. L'ottimo corpo ne esalta l'insieme.
Retrogusto:	Persistente e di grande piacevolezza. I sentori di ritorno richiamano i fruttati maturi dell'olfatto.

### ABBINAMENTI

Aperitivo raffinatissimo. Insuperabile con la pasticceria secca e dolci alla frutta.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C



*From Cartizze, a small hamlet in the Valdobbiadene area where the unique exposure to the sun and exclusive make-up of the soil guarantee a superior quality.*

**AREA OF PRODUCTION**

Vineyards cultivated on the hills of Santo Stefano, in the area called “Cartizze”.

**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 50 days at 13 - 14°C.

**CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES**

Alcohol	11,5 %
Sugar residue	24 g/l
Pressure at 20° C	5 bar

**ORGANOLEPTICAL FEATURES**

**Colour:** Staw yellow with a hint of green. Delicate brilliance and persistent frizziness.

**Perfume:** Fruity, aromatic and wrapping. An inkling of ripe peach and pear with a floral smell of wisteria and jasmine.

**Taste:** Velvety and deep, well balanced with acidity and sugar. Solid and supple body.

**Aftertaste:** Pleasant and persistent. The smells remind of ripe fruit.

**FOOD AFFINITIES**

Wonderful as an aperitif or with pastries or fruit based cakes.

**SERVING TEMPERATURE**

6 - 8°C

*Aus dem begnadeten Anbaugebiet “Cartizze”, wo Exposition und Bodenzusammensetzung eine überlegene Qualität garantieren.*

**ANBAUGEBIET**

Weingärten im Hügelland von Santo Stefano im Anbaugebiet Cartizze.

**REBSORTEN**

100% Glera.

**ANGEWENDETES VERFAHREN**

Bereitung als Weißwein, sanft gepresst und sortenrein vergoren bei kontrollierter Temperatur. Bläschenbildung und natürliche Gärung im Drucktank für rund 50 Tage bei 13 - 14°C.

**CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSEDATEN**

Alkohol	11,5 %
Restzucker	24 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:** Fruchtig, aromatisch und dicht an der Nase. Feine Erinnerung an reife Pfirsiche und Birnen. In der blumigen Komponenten deutlich erkennbar Glyzinie und Jasmin.

**Geschmack:** Samtig und intensiv, große Ausgewogenheit zwischen Säure und Restsüße. Der exzellente Körper verstärkt den Genuss.

**Abgang:** Anhaltend und sehr angenehm. Im Nachgeschmack kehren die Nuancen reifer Früchte aus dem Duft zurück.

**GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG**

Sehr exklusiv als Aperitif. Unvergleichlich zu Teebäckerei und Obstkuchen.

**SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8°C