

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