

MEROTTO

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE



“COLBELO”

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Extra Dry

*Un trionfo di equilibrio e fragranza.
Virtù irrinunciabili che caratterizzano
la tipicità.*

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di Col San Martino e di Pieve di Soligo.

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 40 giorni a 13° - 14°C.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Alcool	11 %
Residuo zuccherino	16 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, netto, con sentori di mela verde e pera. Sfumature floreali di glicine e fiori di acacia.
Gusto:	Morbido, di buon corpo, equilibrato.
Retrogusto:	Vellutato con sentore di frutta fresca.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, irresistibile sempre nei momenti di convivialità. Perfetto con piatti raffinati di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C

FORMATI SPECIALI

Magnum 1,5 litri



This wine is a triumph of balance and fragrance, the essential virtues that make it so typical of the local area.

AREA OF PRODUCTION

Vineyards in Col San Martino and Pieve di Soligo.

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 40 days and 13 - 14°C.

CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES

Alcohol	11 %
Sugar residue	16 g/l
Pressure at 20°C	5 bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

Colour: Straw yellow with a hint of green. Delicate brilliance and persistent fizziness. Perlage fine and persistent.

Perfume: Honestly fruity, with an inkling of green apples and pear. Floral fragrances of wisteria and thyme.

Taste: Mellow, full bodied and well balanced.

Aftertaste: Velvety with a taste of fresh fruits.

FOOD AFFINITIES

Ideal as an aperitif. Perfect with fish or white meat.

SERVING TEMPERATURE

6 - 8°C

SPECIAL FORMATS

Magnum 1,5 litre

Herrlich ausgewogen und wohlriechend. Unverzichtbare Tugenden, die seinen typischen Charakter ausmachen.

ANBAUGEBIET

Weinberge von Col San Martino und Pieve di Soligo.

REBSORTEN

100% Glera.

ANGEWENDETES VERFAHREN

Bereitung als Weißwein, sanft gepresst und sortenrein vergoren bei kontrollierter Temperatur. Bläschenbildung und natürliche Gärung im Drucktank für rund 40 Tage bei 13 - 14°C.

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSEDATEN

Alkohol	11 %
Restzucker	16 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, ausgeprägt, mit Anklängen an grüne Äpfel und Birne. Blumige Schattierungen von Glyzinie und Akazienblüten.

Geschmack: Weich, guter Körper, ausgewogen.

Abgang: Samtig, mit dem Geschmack von frischem Obst.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Ausgezeichnet als Aperitif, ein unverzichtbarer Begleiter zu jeder Geselligkeit. Perfekt zum exklusiven Menü aus Fisch oder hellem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8°C

BESONDERE FORMATE

Magnum 1,5 Liter