

# MEROTTO

VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE



## DRY MILLESIMATO “COLMOLINA”

Prosecco Doc Treviso  
Dry Millesimato 2017

*Un Millesimato dal profumo delicato, fresco ed accattivante. Elegante e fruttato nella sua freschezza ricca di amabili sentori.*

### ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Treviso

### 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 %
Residuo zuccherino	22 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:	Delicato e sottile. Sentori maturi di mela e frutta esotica. Il gelsomino ne completa il corredo aromatico.
Gusto:	Soffice, di grande equilibrio e spiccata cremosità.
Retrogusto:	Piacevole, invitante con ricordo di mosto fresco.

### ABBINAMENTI

Ideale con la raffinata pasticceria fresca. Ottimo aperitivo.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C



The Region of Veneto / Region Venetien



The Province of Treviso / Der Provinz Treviso



*This is a millesimato with a delicate fragrance and soft taste. It is fresh, elegant and fruity with rich, soft aromas.*

**AREA OF PRODUCTION**

The Province of Treviso

**TYPE OF GRAPES**

100% Glera

**METHOD USED**

Wine making in “white”, soft pressing and fermentation at a 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 %
Sugar residue	22 g/l
Pressure at 20°C	5 bar

**ORGANOLEPTICAL FEATURES**

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

**Bouquet:** Delicate and fine. Aftertaste of apple and exotic fruit. Jasmine adds to its aromatic taste.

**Taste:** Soft, well balanced and creamy.

**Aftertaste:** Pleasant, inviting suggesting fresh must.

**FOOD AFFINITIES**

Ideal with fresh fine pastries. Excellent aperitif.

**SERVING TEMPERATURE**

6 - 8°C

*Ein Jahrgangswein von zartem Duft und weich am Gaumen. Elegant und fruchtig in seiner an edelsüßen Nuancen reichen Frische.*

**ANBAUGEBIET**

Provinz Treviso

**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 %
Restzucker	22 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:** Zart und fein. Reife Geschmacksnuancen von Apfel und tropischen Früchten. Seine Würze wird durch Jasmin schön ergänzt.

**Geschmack:** Weich, überaus ausgewogen und sehr cremig.

**Abgang:** Angenehm, einladend, mit der Erinnerung an frisch abgepressten Most.

**GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG**

Ideal zu frischer Patisserie. Ausgezeichnet als Aperitif.

**SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8°C