

MEROTTO

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE



DRY MILLESIMATO “COLMOLINA”

Prosecco Doc Treviso
Dry Millesimato

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