

MEROTTO

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE



EXTRA DRY “FURLO”

Prosecco Doc Treviso
Extra Dry

Spumante dalle emozioni intense ed eleganti. Il profumo incanta. Il gusto avvolge in aromi di frutta fresca e fiori.

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Treviso

VITIGNI

100% Glera

TECNOLOGIA ADOTTATA

Vinificato in bianco con 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 a grana sottile, perlage fine e persistente.

Profumo: Fragrante, delicato, ricco di frutta fresca e fiori di tiglio e gelsomino.

Gusto: Offre un sorso fresco e sapido che fa da preludio ad intense sensazioni di mela e pera.

Retrogusto: Finale dai toni fruttati.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è lo spumante della convivialità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C



The Region of Veneto / Region Venetien



The Province of Treviso / Der Provinz Treviso



An intense and elegant sparkling wine with an enchanting bouquet. The flavour caresses the palette with an aroma of fresh fruit and flowers.

AREA OF PRODUCTION

The Province of Treviso

TYPE OF GRAPES

100% Glera

METHOD USED

Pure off-skin fermentation at a controlled temperature using gentle pressing. Natural second fermentation in an autoclave for about 40 days at 13-14°C.

CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES

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

ORGANOLEPTICAL FEATURES

Colour: Pale straw yellow with greenish highlights, a brilliant fine-grain mousse and a fine, persistent perlage.

Bouquet: Fragrant, delicate, rich in fresh fruit as well as linden and jasmine flowers.

Taste: At first sip the wine is fresh and tangy before giving way to an intense flavour of apple and pear.

Aftertaste: The finish has fruity overtones.

FOOD AFFINITIES

Ideal as an aperitif this is the perfect sparkler to enjoy with friends.

SERVING TEMPERATURE

6 - 8°C

Schaumwein der intensiven und eleganten Emotionen. Ein Duft, der bezaubert. Schmeichelt dem Gaumen mit dem Aroma von frischen Früchten und Blumen.

ANBAUGEBIET

Provinz Treviso

REBSORTEN

100% Glera

ANGEWENDETES VERFAHREN

Bereitung als Weißwein, Trauben werden sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur sortenrein vergoren. 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, brillanter, feinerlicher Schaum, feine, anhaltende Perlage.

Duft: Wohlriechend, anmutig, reich an frischen Früchten, Lindenblüten und Jasmin.

Geschmack: Von frischer Schmackhaftigkeit, die zu intensiven Empfindungen von Apfel und Birne überleitet.

Abgang: Fruchtig geprägtes Finale.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Vorzüglich als Aperitif und Schaumwein zu jeder Geselligkeit.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8°C