

MEROTTO

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE



“GRANI ROSA DI NERO”

Gran Cuvée Rosé Brut

*Sempre irresistibile la tentazione del rosé
fresco ed elegante, intenso ed immediato.*

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne coltivate nella zona del Piave.

VITIGNI

100% Pinot Nero.

TECNOLOGIA ADOTTATA

Breve macerazione pellicolare, vinificato in bianco con spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 13 - 14°C.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Alcool	11,5 %
Residuo zuccherino	8 g/l
Pressione a 20°C	5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Rosa lucente. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente.
Profumo:	Intenso e immediato. Morbidi ed eleganti sentori di piccoli frutti rossi e fresca venatura di sottobosco.
Gusto:	Suadente e di bel carattere. Sapido, ricco di note di lampone, ribes e fragoline selvatiche.
Retrogusto:	Fresco, asciutto, con lungo finale di frutto.

ABBINAMENTI

Da aperitivo e da tutto pasto con portate di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C



The appeal of this fresh, elegant, vibrant and approachable rosé is always irresistible.

Rosé, eine unwiderstehliche Versuchung, frisch, elegant, intensiv und spontan.

AREA OF PRODUCTION

Vines cultivated in the Piave area.

TYPE OF GRAPES

100% Pinot nero.

METHOD USED

Short maceration of the skin, wine making in “white”, soft pressing and fermentation at controlled temperature. Sparkling process and natural fermentation take place in autoclave for about 60 days at 13 - 14°C.

CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES

Alcohol	11,5 %
Sugar residue	8 g/l
Pressure at 20°C	5 bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

- Colour:** Bright pink. Bright fizziness and soft texture. Persistent and light perlage.
- Perfume:** Vibrant and approachable. Soft, elegant red berries and a fresh hint of the forest floor.
- Taste:** Persuasive and of good character, savoury with a taste of raspberry, blackberry and wild strawberry.
- Aftertaste:** Fresh, dry and persistent of fruit.

FOOD AFFINITIES

A pleasing aperitif it goes well with fish and with white meat dishes.

SERVING TEMPERATURE

6 - 8°C

ANBAUGEBIET

Weinberge im Piave-Gebiet.

REBSORTEN

100% Pinot Nero.

ANGEWENDETES VERFAHREN

Kurze Auslaugung der Beerenhäute, Bereitung als Weißwein, sanft gepresst und sortenrein vergoren bei kontrollierter Temperatur. Bläschenbildung und natürliche Gärung im Drucktank für rund 60 Tage bei 13 - 14°C.

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSEDATEN

Alkohol	11,5%
Restzucker	8 g/l
Druck bei 20°C	5 bar

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Aussehen:** Leuchtendes Rosa. Lebhaftes Bläschen und feines Gefüge. Feine, anhaltende Perlage.
- Duft:** Intensiv und spontan. Weiche, elegante Anklänge an kleine, rote Beeren, mit erfrischendem Hauch von Untergehölz.
- Geschmack:** Schmeichelnd, von schönem Charakter. Wohlschmeckend, ausgeprägte Anklänge an Himbeeren, Johannisbeeren und Walderdbeeren.
- Abgang:** Frisch und trocken, langes, fruchtiges Finale.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Als Aperitif und Tischwein zu Fisch und hellen Fleischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8°C