

MEROTTO

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE



EXTRA BRUT “LE FARE”

Vino Spumante Extra Brut

Di gran stoffa per gli amanti di un vino deciso e suadente.

ZONA DI PRODUZIONE

Regione Veneto.

TECNOLOGIA ADOTTATA

Vinificazione in bianco con macerazione pellicolare, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma naturale in autoclave per circa 40 giorni a 13°-14°C, successiva sosta sui propri lieviti per circa tre mesi.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Alcool	11,5 %
Residuo zuccherino	4 g/l
Pressione a 20°C	5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Colore brillante nella veste giallo paglierino, spuma compatta e soffice, perlage fine e persistente.

Profumo: Intenso ed invitante, intriso di sensazioni di frutta a bacca bianca e tropicale, sfuma su sentori di fiori di glicine ed acacia.

Gusto: La bocca è asciuttissima, sapida, tesa e grintosa in quasi totale assenza di zuccheri residui chiude lungo su toni agrumati.

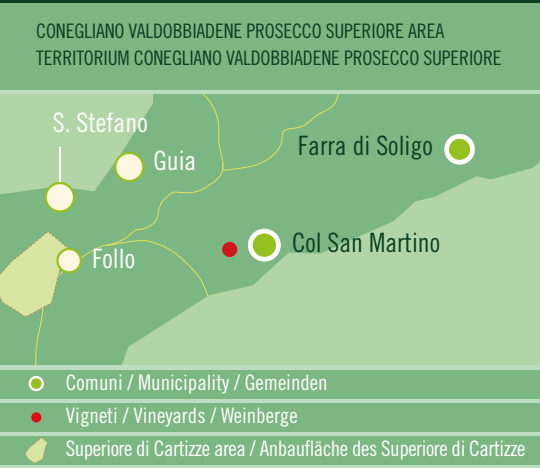
Retrogusto: Appagante con chiari ritorni di note fruttate.

ABBINAMENTI

A tutto pasto, una delizia con salumi e formaggi in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C



Strongly textured for those who like a confident, appealing wine.

AREA OF PRODUCTION

Veneto Region.

METHOD USED

Pure off-skin fermentation with a brief on-skin maceration at a controlled temperature using gentle pressing. Natural second fermentation in an autoclave for about 40 days at 13-14°C before being left to rest on its yeasts for about three months.

CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES

Alcohol	11,5 %
Sugar residue	4 g/l
Pressure at 20°C	5 bar

ORGANOLEPTICAL FEATURES

Colour: Brilliant straw yellow with a dense, soft mousse and fine, persistent perlage.

Perfume: Intense and inviting, filled with sensations of white-flesh and tropical fruit, hints of wisteria and acacia flower.

Taste: In the mouth it's very dry, tangy, taught and courageous in its almost total lack of sugar residue. The wine has a long close over citrus tones.

Aftertaste: Satisfying with clear fruity hints.

FOOD AFFINITIES

Perfect throughout the meal, delicious with cold cuts and cheeses.

SERVING TEMPERATURE

6 - 8°C

Ein Wein mit Substanz, wenn ein charaktvoller, schmeichelnder Wein bevorzugt wird.

ANBAUGEBIET

Region Venetien.

ANGEWENDETES VERFAHREN

Bereitung als Weißwein mit Hülsenmaisung, sanft gepresst und sortenreine Vergärung bei kontrollierter Temperatur. Natürliche Bläschenbildung im Drucktank für rund 40 Tage bei 13°-14°C, dann drei Monate Verbleib auf der Hefe.

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSEDATEN

Alkohol	11,5 %
Restzucker	4 g/l
Druck bei 20°C	5 bar

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: Brillante, strohgelbe Farbe, kompakter, weicher Schaum, feine, anhaltende Perlage.

Duft: Intensiv und einladend, getränkt von fruchtigen Empfindungen heller und tropischer Beeren, die mit blumigen Nuancen von Glyzinie und Akazien ausklingen.

Geschmack: Am Gaumen sehr trocken, geschmackvoll, nervig mit Biss, klingt fast ohne Restzucker in einem eleganten Agrumenhauch aus.

Abgang: Gefälliger Ausklang mit einer Wiederholung der fruchtigen Noten.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Zum ganzen Essen, besonders köstlich zu Wurst und Käse im Allgemeinen.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8°C