



## “OLCHERA”

*“Olchera” è il nome di un’antica mulattiera che attraversando le colline di Col San Martino passa in mezzo ad un piccolo vigneto particolarmente caro a Graziano Merotto. È il suo vigneto più vecchio, quello che la sua famiglia gli ha lasciato in eredità insieme all’amore per la terra e la vite.*

### ZONA DI PRODUZIONE

Colli Trevigiani.

### VITIGNI

100% Glera.

### TECNOLOGIA ADOTTATA

Vinificazione in bianco con spremitura soffice.

Macerazione pellicolare a freddo e fermentazione in purezza a temperatura controllata.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Alcool	11 %
Residuo zuccherino	6 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: Colore giallo paglierino con toni caldi e lucenti.

Profumo: Fruttato maturo intenso di mela e pera.  
Un leggero sentore floreale di rosa sbocciata completa i descrittori.

Gusto: Delicato e armonico.

Retrogusto: Piacevole, invitante.

### ABBINAMENTI

Antipasti e primi piatti leggeri.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C



## “OLCHERA”

*“Olchera” is the name of an old mule track which as it runs through the hills of Col San Martino passes through a small vineyard that Graziano Merotto holds particularly dear. This is his oldest vineyard, the one passed down to him by his family along with the passion for the land and the vines.*

### AREA OF PRODUCTION

Colli Trevigiani

### TYPE OF GRAPES

100% Glera.

### METHOD USED

Wine making in “white”, soft pressing, cold skin maceration and controlled fermentation.

### CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES

Alcohol	11%
Sugar residue	6 g/l

### ORGANOLEPTICAL FEATURES

Colour: Straw yellow with bright and warm tones.

Perfume: Intense and ripe smell of apples and pears.  
A light smell of rose completes the sensation

Taste: Delicate and harmonious.

Aftertaste: Pleasant and inviting.

### FOOD AFFINITIES

Appetizers and light starters.

### SERVING TEMPERATURE

8°C.