

MEROTTO

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE



“LA PRIMAVERA DI BARBARA”

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Dry Millesimato

*In un piccolo e selezionato vigneto di
Col San Martino si vendemmiano le uve
per questo apprezzatissimo spumante,
orgoglio dell'azienda.*

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di Col San Martino.

VITIGNI

90% Glera, 10% Perera.

TECNOLOGIA ADOTTATA

Vinificazione in bianco, 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	20 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:	Intensi sentori fruttati di mela, pera e albicocca. Sensazioni floreali di rosa e glicine ne completano il bouquet.
Gusto:	Importante e voluminoso con ottima armonia di componenti. Croccante e sapido.
Retrogusto:	Di grande fragranza e freschezza. Persistente ed invitante.

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo, ideale con biscotti tradizionali e pasticceria secca.

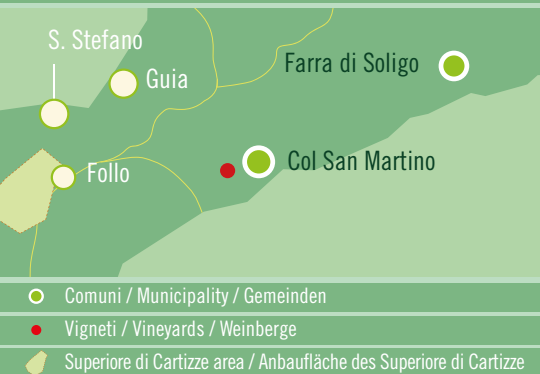
TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C

FORMATI SPECIALI

Magnum 1,5 litri - Jeroboam 3 litri

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE AREA
TERRITORIUM CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE



Our best wine, this is a special selection taken from a small, carefully chosen vineyard in Col San Martino.

AREA OF PRODUCTION

Vineyards in Col San Martino.

TYPE OF GRAPES

90% Glera, 10% Perera.

METHOD USED

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

CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES

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

ORGANOLEPTICAL FEATURES

Colour: Straw yellow with a hint of green. Delicate brilliance and persistent fizziness. Perlage fine and persistent.

Perfume: Intense sensory perception of apple, pear and apricot. The floral smell of roses and wisteria complete the bouquet.

Taste: Proud and full, well balanced. Crisp and savoury.

Aftertaste: Of great fragrance and freshness. Persistent and inviting.

FOOD AFFINITIES

Perfect as an aperitif or with biscuits and fine pastries.

SERVING TEMPERATURE

6 - 8°C

SPECIAL FORMATS

Magnum 1,5 litre - Jeroboam 3 litre

In einem kleinen, speziell ausgewählten Weinberg von Col San Martino gedeihen die Trauben für diesen wunderbaren Spumante, auf den wir besonders stolz sind.

ANBAUGEBIET

Weinberge von Col San Martino.

REBSORTEN

90% Glera, 10% Perera.

ANGEWENDETES VERFAHREN

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	20 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: Intensiv fruchtig mit Anklängen an Apfel, Pfirsich und Marille. Leichter Duft nach Rosen und Aromen rundet das Bouquet ab.

Geschmack: Anspruchsvoll und füllig, aber mit ausgezeichneter Harmonie aller Bestandteile. Prickelnd und wohlschmeckend.

Abgang: Von großer Geschmacksfülle und Frische. Anhaltend und einladend.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG

Ausgezeichnet als Aperitif, ideal zu klassischem Backwerk und Teebäckerei.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8°C

BESONDERE FORMATE

Magnum 1,5 Liter - Jeroboam 3 Liter