

# MEROTTO

VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE



## BRUT “RAYE”

Prosecco Doc Treviso  
Brut

*Spumante dalle raffinate e fresche sensazioni. Piacevole ed invitante sempre. Ideale come aperitivo. Ottimo l'abbinamento con pietanze delicate.*

### 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	9 g/l
Pressione a 20°C	5 bar

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo:	Sentori di pera, mela limoncella e di un ampio ed avvolgente ventaglio agrumato.
Gusto:	Bilanciato in sapidità e morbidezza, sottile l'effervescenza nei richiami fruttati.
Retrogusto:	Perfettamente speculare nell'assaggio poiché ripropone le stesse suggestioni dell'olfatto.

### ABBINAMENTI

Piacevole a tutte le ore, consigliato come aperitivo.  
Ottimo l'abbinamento con pietanze delicate.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C



The Region of Veneto / Region Venetien



The Province of Treviso / Der Provinz Treviso



*A refined and fresh sparkling wine which is pleasant and always inviting. Ideal as an aperitif, perfect with delicately flavoured dishes.*

**AREA OF PRODUCTION**

The Province of Treviso

**TYPE OF GRAPES**

100% Glera

**METHOD USED**

Monovarietal 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	9 g/l
Pressure at 20°C	5 bar

**ORGANOLEPTICAL FEATURES**

Colour:	Straw-yellow with pale green highlights.
Bouquet:	Hints of pear and limoncella apple. The wine has a broad, enfolding citrus palette.
Taste:	Rounded and well-balanced. A slim-bodied, easy drinking wine with a pleasant fruity mouthfeel.
Aftertaste:	Filled with the same aromas, the flavour perfectly reflects the bouquet.

**FOOD AFFINITIES**

Delightful at any time, recommended as an aperitif. Excellent with delicately flavoured food.

**SERVING TEMPERATURE**

6 - 8°C

*Schaumwein, finessenreich und frisch. Angenehm und immer willkommen. Ideal als Aperitif. Passt sehr gut zu allen delikaten Gerichten.*

**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	9 g/l
Druck bei 20°C	5 bar

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Aussehen:	Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.
Duft:	Duft nach Birnen, säuerlichen Äpfeln und einem breit gefächerten Zitrusfruchtaroma.
Geschmack:	Harmonisch und ausgewogen. Schlank und unkompliziert, ist er angenehm fruchtig am Gaumen.
Abgang:	Bringt am Gaumen die gleichen Empfindungen zum Ausdruck wie in der Nase.

**GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG**

Angenehm zu jeder Tageszeit, aber besonders zu empfehlen als Aperitif. Passt ausgezeichnet zu allen feinen Gerichten.

**SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8°C