

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