



**MEROTTO**  
AZIENDA AGRICOLA

Superiore di Cartizze

**VALDOBBIADENE  
SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG**

**DRY**



*Dalla zona di elezione denominata Cartizze, dove esposizione e composizione del terreno garantiscono da sempre caratteristiche uniche per le loro peculiarità varietali, nasce questo vino, autentico simbolo del territorio.*

#### **CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE**

**Zona di produzione:** vigne coltivate sulle colline di Santo Stefano nella zona denominata Cartizze.

**Vitigni:** 100% Glera.

**Vinificazione:** vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 50 giorni a 12 - 13 °C.

**Alcool:** 11,5%

**Residuo zuccherino:** 26 g/l

**Pressione a 20° C:** 5 bar

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; spuma densa e brillante; perlage fine e persistente.

**Profumo:** fruttato, aromatico e avvolgente; note di pesca bianca matura e pera accompagnate da spiccate sfumature di gelsomino.

**Gusto:** vellutato e intenso, di grande equilibrio tra acidità e zuccheri. La struttura composita ne esalta e completa l'armonia gustativa.

**Retrogusto:** persistente e di grande piacevolezza con richiami alle note fruttate mature.

**Temperatura di servizio suggerita:** 5 - 7°C

**Formati disponibili:** 0,75 litri