



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Castè

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA DRY - MILLESIMATO



Così viene chiamato il “Colle il Castello” che si erge dietro la cantina. Il risultato: un Extra Dry di altissimo livello.

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: macerazione pellicolare seguita da una delicata spremitura; il mosto ottenuto viene posto direttamente in autoclave per la presa di spuma per circa 60 giorni; staziona successivamente sui propri lieviti per altri 100 giorni circa.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 12 g/l

Pressione a 20° C: 5 bar

CARTA D'IDENTITÀ

Provenienza vigneto: Col San Martino.

Ubicazione vigneto Castè: mappali 832 - 835 - 264 - 630 - 833 - 834

Estensione: ha 2,32

Altitudine media: m 270 slm

Bottiglie prodotte del millesimo 2022: 28.846

Magnum prodotti del millesimo 2022: 622

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Profumo: un'intensa e fragrante aromaticità di mela e pera anticipa sentori floreali di glicine e acacia.

Gusto: succoso, polposo e fresco, si svela attraverso un'ideale fusione tra sapidità, acidità e morbidezza.

Retrogusto: lungo e persistente, di grande eleganza con nitidi richiami di mela matura.

Temperatura di servizio suggerita: 7 - 8°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri - Jeroboam 3 litri