



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Integral

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

BRUT INTEGRAL - MILLESIMATO



Da uno dei vigneti storici di Col San Martino, dove le vigne hanno un'età media di 40 anni, un brut sincero, fresco ed elegantissimo nel profumo, nel gusto e nell'incantevole perlage.

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vecchi vigneti di Col San Martino.

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: macerazione pellicolare, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata; presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 12°C. Successivamente rimane sui propri lieviti per ulteriori 120 giorni circa.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 2,7 g/l

Pressione a 20°C: 5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi cristallini; spuma brillante a grana sottile; perlage fine e persistente.

Profumo: fresco e minerale, con spiccate note di frutti a pasta bianca.

Gusto: agile, scattante, sapido e asciutto.

Retrogusto: complesso e armonico, riprende la tensione gustativa iniziale.

Temperatura di servizio suggerita: 6 - 8°C

Formati disponibili: 0,75 - 1,5 litri