



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Colbello

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCC

EXTRA DRY



*Un trionfo di equilibrio e
fragranza. Virtù irrinunciabili che
caratterizzano la tipicità.*

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vigneti di Col San Martino e di Pieve di Soligo.

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 40 giorni a 12° - 13 °C.

Alcool: 11%

Residuo zuccherino: 16 g/l

Pressione a 20° C: 5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; spuma cremosa e brillante; perlage di grana fine e persistente.

Profumo: fruttato, nitido, con sentori di mela verde e pera; sfumature floreali di glicine e fiori di acacia.

Gusto: morbido con rimandi di frutta a pasta bianca matura.

Retrogusto: delicato, floreale e fruttato.

Temperatura di servizio suggerita: 6 - 7°C

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