



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