



**MEROTTO**  
AZIENDA AGRICOLA

Castè

**VALDOBBIADENE**  
**PROSECCO SUPERIORE DOCG**

**EXTRA DRY - MILLESIMATO**



*“Colle il Castello”: così viene chiamata da sempre la collina 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 264 – 819 – 630 – 833 – 832 - 835

**Estensione:** ha 2,32

**Altitudine media:** m 270 slm

**Bottiglie medie annue prodotte:** 28.000 circa

**Magnum medi annui prodotti:** 600 circa

#### 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:** 5 - 7°C

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