



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Bareta

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

BRUT



La versione Brut del Prosecco Superiore che da decenni caratterizza la produzione a firma Graziano Merotto e ne connota la comprensione stilistica.

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vigneti di Col San Martino.

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: 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: 8 g/l

Pressione a 20° C: 5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

Profumo: floreale, delicato, con sentori di mela golden, pesca bianca e sfumature di cedro.

Gusto: deciso e sapido; persistente ed armonico.

Retrogusto: fresco, vibrante e piacevolmente secco.

Temperatura di servizio suggerita: 5 - 6°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri - Jeroboam 3 litri - Mathusalem 6 litri