



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Colbello

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

EXTRA DRY



Colbello rappresenta da decenni il punto di equilibrio ideale. L'uva glera in versione Extra Dry, ovvero un'attitudine che diventa vino.

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.

Presatura di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 40 giorni a 12° - 13 °C.

Alcool: 11,5%

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