

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

In vigna

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Bosco del Merlo è ottenuto da uve Glera 100% che, giunte alla corretta maturazione, sono vendemmiate a mano come da disciplinare, nelle prime ore della giornata per garantire la preservazione delle caratteristiche aromatiche dell'uva.

In cantina

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Bosco del Merlo è prodotto attraverso la vinificazione in bianco con spremitura soffice e a temperatura controllata. La presa di spuma e la rifermentazione avvengono in autoclave per circa 60 giorni a 13° - 14° C, con conservazione della bollicina nobile e il dosaggio zuccherino viene mantenuto molto basso (6 gr/l) per poter esaltare al meglio la qualità delle uve e la fragranza del Prosecco.

In degustazione

Alla vista si presenta giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, spuma cremosa. Il suo perlage è finissimo, nobile e persistente. Il naso è caratterizzato da sentori di frutta a polpa bianca, quali pera e mela verde impreziositi da delicate e avvolgenti sfumature floreali di bergamotto. Al palato presenta un'acidità che dona una spiccata freschezza con un retrogusto ricco e ben bilanciato.

Plus

Prodotto nella zona più tipica, iscritta nella Lista del Patrimonio Mondiale UNESCO come paesaggio culturale.

Abbinamenti

Superlativo come aperitivo, irrinunciabile a tutto pasto, uno spumante perfetto da degustare nei momenti di convivialità.

Da provare in abbinamento a primi piatti saporiti come i ravioli di patate farciti con Casatella Trevigiana Dop e asparagi o piatti a base di pesce come rana pescatrice al forno con pomodorini e olive taggiasche.

Degustare a 6 °C



11,5% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l

Zuccheri: 4,5 g/l

Zona di produzione: Valdobbiadene DOCG

