



## Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut DOCG

### En el viñedo

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Bosco del Merlo se obtiene de Uva 100% Glera que, una vez alcanzada la correcta madurez, se vendimia a mano según la normativa, en las primeras horas del día para garantizar la conservación de las características aromáticas de la uva.

### En la bodega

Se elabora Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Bosco del Merlo mediante vinificación en blanco con prensado suave y a temperatura controlada. La fermentación secundaria y la refermentación se realizan en autoclave durante aproximadamente 60 días a 13°-14°C, conservando las burbujas nobles y manteniendo la dosis de azúcar muy baja (6 g/l) para mejorar la calidad del vino, las uvas y la fragancia del Prosecco.

### Para degustar

A la vista presenta un color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos, espuma cremosa. Su perlage es muy fino, noble y persistente. En nariz se caracteriza por notas de frutas de pulpa blanca, como la pera y la manzana verde, adornadas con delicados y envolventes matices florales de bergamota. En boca presenta una acidez que le confiere un marcado frescor con un posgusto rico y equilibrado.

### Más

Producido en la zona más típica, inscrita en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO. como paisaje cultural. Ideal durante toda la comida gracias al bajo residuo de azúcar.

### Combinaciones

Superlativo como aperitivo, indispensable durante toda la comida, un vino espumoso perfecto. sabor en momentos de convivencia. Pruébalo en combinación con sabrosos primeros platos como los raviolis de papa rellenos de Casatella Trevigiana Dop y espárragos o platos a base de pescado como el rape al horno con tomates cherry y aceitunas Taggiasca.

Sabor a 6 °C

11,5% Vol.

Tamaño de la botella: 0,75 l

Azúcares: 4,5 g/l

Zona de producción: Valdobbiadene DOCG

