

## Prosecco Extra Dry Millesimato DOC



### En el viñedo

Prosecco Extra Dry Bosco del Merlo se obtiene de uvas Glera, procedentes de la zona producción histórica, una zona donde el microclima especialmente adecuado combina a la perfección con un suelo antiguo rico en minerales y microelementos. La vendimia se realiza a primeras horas del día, durante la segunda década de septiembre.

### En la bodega

Vinificación en blanco, prensado suave de la uva, para extraer únicamente el extracto flor. Tras la decantación estática, sigue la fermentación a temperatura controlada, a 14/16°C. Antes de la segunda fermentación se añade un 10% de extracto de Glera. La segunda fermentación se realiza en autoclave a 13°/14°C con conservación de las burbujas nobles durante un período aproximado de 2 meses. Esto da un perlage delicado y cremoso, fino y persistente, amplificando todos los aromas de este elegante Prosecco.

### Para degustar

Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. El perlage es extremadamente fino, noble y persistente. En nariz presenta aromas delicados, que recuerdan notas frutales fragantes, como pera y manzana verde. Todo ello se combina con un bouquet floral caracterizado por toques de acacia. En boca se caracteriza por un sabor acentuado, la sorprendente mineralidad que le da frescura con un dulzor contenido.

### Más

Este prosecco fue elaborado exclusivamente con las mejores uvas de la añada declarada en la etiqueta. La empresa da la máxima garantía de la calidad del producto desde el viñedo hasta la copa.

### ¿Qué significa “Millesimato”?

Este prosecco fue elaborado exclusivamente con las mejores uvas de la añada declarada en la etiqueta. La empresa da la máxima garantía de la calidad del producto desde el viñedo hasta la copa.

### Combinaciones

Ideal como aperitivo, siempre irresistible en momentos de convivencia. Perfecto con platos refinados de pescado como la pasta con almejas y carnes blancas como el pollo a la naranja.

Sabor a 6 °C

1 MIGLIORI VINI ITALIANI  
Luca Maroni

91 puntos

11,5% Vol.

Tamaño de la botella: 0,75 l

Azúcares: 13 g/l

Área de producción: Prosecco DOC

