



### In vigna

Prosecco Brut Bosco del Merlo è ottenuto da uve Glera, del Friuli occidentale che, giunte alla corretta maturità tecnologica vengono vendemmiate nelle prime ore della mattina per conservare al massimo la freschezza.

### In cantina

Il Prosecco è figlio della passione per le cose fatte bene. Ci vogliono attenzione, cura e un'ottima materia prima, fragrante, croccante e con la giusta acidità.

Per questo millesimato scegliamo le nostre uve migliori e le trattiamo con ogni cura. La rifermentazione avviene a 13 °C, con il tipico metodo Martinotti, dando vita ad un perlage sottile, gradevole e morbido e ad un profumo delicato e caratteristico. Prima della presa di spuma aggiungiamo 10% mosto Glera per esaltare la fragranza del vino, segue un affinamento di 60 giorni.

### In degustazione

Questo vino si caratterizza per un colore giallo paglierino brillante, un profumo tipicamente fruttato con sfumature nel floreale e le caratteristiche note di mela verde, pera e lime. Il sapore è secco, asciutto e persistente, con una bella eleganza e piacevolezza.

### Plus

Viva freschezza, giusta sapidità e mineralità. Una veste di charme, ambasciatore dell' Italia nel mondo.

### Cosa significa "Millesimato"

Questo prosecco è stato prodotto esclusivamente con le migliori uve dell'annata dichiarata in etichetta. L'azienda dà massima garanzia della qualità del prodotto dalla vigna al calice.

### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e vino da conversazione, è eccellente a tutto pasto. Particolarmente indicato per la cucina di pesce e per accompagnare i piatti leggeri della cucina mediterranea come i tagliolini al limone e gamberi o crostini al baccalà mantecato.

Degustare a 6°C

**11,5% Vol.**

**Formato bottiglia:** 0,75 l - 1,50 l - 3,00 l

**Zuccheri:** 7,5 (±1,5) g/l

**Zona di produzione:** Prosecco DOC



The Drink Business  
Medaglia d'Argento



Gambero Rosso  
2 bicchieri



Luca Maroni  
93 punti



Bibenda  
3 grappoli