



Prosecco Millesimato Brut DOC

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 ($\pm 1,5$) g/l

Zona di produzione: Prosecco DOC



The Drink Business
Medaglia d'Argento



Gambero Rosso
2 bicchieri



Luca Maroni
93 punti



Bibenda
3 grappoli