



# Prosecco Millesimato Brut DOC

## En el viñedo

El Prosecco Brut Bosco del Merlo se produce a partir de uvas Glera del oeste de Friuli, las cuales, al alcanzar la madurez tecnológica adecuada, se cosechan durante las primeras horas del día para garantizar la conservación de las características aromáticas de la uva.

## En la bodega

El Prosecco nace de una pasión por la artesanía y la calidad. Requiere atención, cuidado y materias primas excelentes, fragantes, frescas y con la acidez adecuada.

Para este Prosecco de cosecha, seleccionamos nuestras mejores uvas y las tratamos con el máximo cuidado. La segunda fermentación tiene lugar a 13°C utilizando el método tradicional Martinotti, creando un perlage fino, agradable y suave con un aroma delicado y distintivo. Antes del proceso de espumado, añadimos un 10% de mosto de Glera para realzar la fragancia del vino, seguido de un período de refinamiento de 60 días.

## Para degustar

Este vino se caracteriza por un color amarillo pálido brillante, un aroma típicamente afrutado con matices florales y notables características de manzana verde, pera y lichí. El sabor es seco, ácido y persistente, con una hermosa elegancia y agradabilidad.

## Más

Una frescura vivaz, sabor salado y mineralidad. Bandera y símbolo del encanto italiano en todo el mundo.

## ¿Qué significa “Millesimato”?

Este prosecco fue producido exclusivamente con las mejores uvas de ese año en particular. La empresa ofrece la mayor garantía de calidad del producto, desde el viñedo hasta la copa.

## Combinaciones

Excelente como aperitivo y vino para conversar, también es excelente a lo largo de toda la comida. Especialmente adecuado para platos de mariscos y cocina mediterránea ligera, combina perfectamente con tagliolini de limón y camarones o crostini con bacalao salado batido.

Servir a 6°C.



The Drink Business  
Medalla de Plata



Gambero Rosso  
2 bicchieri



Luca Maroni  
93 puntos



Bibenda  
3 grappoli

**11.5% Vol.**

**Tamaños de botella:** 0.75 l - 1.50 l -  
3.00 l

**Azúcares:** 7.5 ( $\pm 1.5$ ) g/l

**Área de producción:** Prosecco DOC

