



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Castè

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

EXTRA DRY - MILLESIMATO 2018



Spinto dalla passione di sempre Graziano Merotto ha voluto riprendere un antico vigneto posto sui ripidissimi pendii del Colle il Castello per ridisegnare il profilo di un Extra Dry unico e diverso.

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: macerazione pellicolare seguita da una delicata spremitura; il mosto ottenuto viene posto direttamente in autoclave per la presa di spuma per circa 60 giorni; staziona successivamente sui propri lieviti per altri 100 giorni circa.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 12 g/l

Pressione a 20° C: 5 bar

CARTA D'IDENTITÀ

Provenienza vigneto: Col San Martino

Ubicazione vigneto Castè: mappali 832 - 835 - 264 - 630 - 833 - 834

Estensione: ha 2,32

Altitudine media: m 270 slm

Bottiglie prodotte del millesimo 2018: 19.241

Magnum prodotti del millesimo 2018: 615

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; spuma brillante e densa; perlage a trama fine e persistente.

Profumo: un'intensa e fragrante aromaticità di mela e pera anticipa sentori floreali di glicine e acacia.

Gusto: succoso, polposo e fresco, si svela attraverso un'ideale fusione tra sapidità, acidità e morbidezza.

Retrogusto: lungo e persistente, di grande eleganza con nitidi richiami di mela matura.

Temperatura di servizio suggerita: 7 - 8°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri