



**MEROTTO**  
AZIENDA AGRICOLA

# La Primavera di Barbara

**VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCC**

DRY - MILLESIMATO 2018



*In un piccolo e selezionato vigneto di Col San Martino si vendemmiano le uve per questo spumante dalla lunga e ispirata storia, dedicato, così come recita il nome, da Graziano Merotto alla figlia Barbara.*

## CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vigneti di Col San Martino.

Vitigni: 90% Glera, 10% Perera.

Vinificazione: vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 12 - 13 °C.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 21 g/l

Pressione a 20° C: 5 bar

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino; spuma stratificata brillante e luminosa; perlage fine e persistente.

Profumo: intensi sentori fruttati di mela, pera e albicocca; articolate sensazioni floreali di rosa e glicine ne completano il bouquet.

Gusto: croccante, sapido e bilanciato tra dolcezza e freschezza.

Retrogusto: di grande fragranza e freschezza pur in presenza di un percettibile residuo zuccherino.

Temperatura di servizio: 5 - 7°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri - Jeroboam 3 litri