

<https://www.ristorantiweb.com/le-etichette/integral-valdobbiadene-prosecco-superiore-docg-brut-2018-merotto/>

07.04.2020

Ristoranti

Abbonati
Iscriviti alla newsletter



PORTFOLIO TENDENZE COME FARE EVENTI FOOD VINO E SPIRITS ATTREZZATURE



[bargiomale.it](#)

[dolcegiomale](#)

[WeBar](#)



Integral, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut 2018 – Merotto

Di **Roberto Barat** - 7 Aprile 2020



Il vino

L'Integral Merotto è un bel Prosecco brut (2,7 g/l il residuo zuccherino), che viene prodotto partendo dalla macerazione pellicolare delle uve, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata; presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 12°C. Successivamente rimane sui propri lieviti per ulteriori 120 giorni circa.

Ha colore paglierino e perlage fine e fitto. Al naso è intenso con notevole carica aromatica di fiori e frutta. Al palato è secco e fresco con piacevole nota minerale. Un bel Prosecco molto ricco e gradevolissimo

Gli abbinamenti

Perfetto per l'aperitivo, si può proporre per un pasto a base di molluschi e crostacei: a iniziare con un plateau di frutti di mare crudi, per proseguire con una pasta al ragù bianco di pesce e un fritto di crostacei e verdure o un pesce bianco al forno o al sale. Bene con affettati e salumi, sushi e sashimi, tartare e carpaccio di pesce, ma anche di carne rossa.

Integral, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut 2018

Merotto Azienda Agricola - Farra di Soligo (Tv)

Regione Veneto

Uve Glera

Prezzo 12-14 € (In enoteca)

Formati 75 cl

Alcol 11,5%