

# Bosco del Merlo



## PROSECCO "MILLESIMATO" DOC BRUT

### IN VIGNA

Prosecco Brut Bosco del Merlo è ottenuto da uve Glera che, giunte alla corretta maturità, sono vendemmiate nelle ore notturne per garantire la preservazione delle caratteristiche aromatiche dell'uva. L'alto numero di ceppi per ettaro crea condizioni di elevata competizione tra le piante che porta a ottimali livelli di maturità aromatica, per dare un vino che mescola alla perfezione finezza e carattere.

### 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 fermentazione per la presa di spuma avviene a 13 °C, con il tipico metodo Charmat, dando vita ad un perlage sottile, gradevole e morbido e ad un profumo delicato e caratteristico.

### IN DEGUSTAZIONE

Questo vino si caratterizza per un colore giallo paglierino brillante, un profumo tipicamente fruttato con sfumature nel floreale (glicine e acacia) e le caratteristiche note di mela e pera. Il sapore è secco, asciutto e persistente, con una bella complessità.

### PLUS

Viva freschezza, giusta sapidità e mineralità. Una veste di charm, pensata per le tavole più prestigiose. Bandiera e simbolo di italianità 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.

Degustare a 6/8 °C

### PREMI E RICONOSCIMENTI



4 Grappoli nella guida  
BIBENDA



Medaglia d'Argento a  
"The Prosecco Masters"  
by The Drink Business, UK



Medaglia di Bronzo  
al The Champagne & Sparkling  
World Championships di Tom  
Stevenson



MEDAGLIA DI BRONZO  
(88 punti) ai Decanter Asia Wine  
Awardslier

VINETIA

3 Rosoni nella guida  
VINETIA by Associazione Italiana  
Sommelier

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,50 l - 3,00 l
- 11,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 120 mg/l (-49% limite legale)
- Zuccheri: 7,5 gr/l
- Acidità: 6,5
- PH: 3,20
- Collocazione: Valdobbiadene - Annone Veneto
- Sesto d'impianto: 2,20 x 0,90 m
- Ettari: 38
- Densità: 5 050
- Resa: 150 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 400 000