

Bosco del Merlo



PREMI E RICONOSCIMENTI



4 Grappoli nella guida
BIBENDA



90 punti nella guida
I Migliori Vini Italiani
Luca Maroni



MEDAGLIA D'ORO
(88 punti)
nella guida Gilbert & Gaillard



MEDAGLIA DI BRONZO
al concorso Rodeo Uncorked
Texas

PROSECCO “MILLESIMATO” DOC EXTRA DRY

IN VIGNA

Prosecco Extra Dry Bosco è ottenuto da uve Glera, provenienti dalla zona storica di produzione. Un'area dove il microclima particolarmente vocato si combina perfettamente con un terreno antichissimo. Pratiche particolari come la selezione clonale e la vendemmia parcellizzata su piccoli appezzamenti, vengono utilizzate per ottenere diversi cru che verranno successivamente selezionati per la produzione del Prosecco. La vendemmia delle uve avviene nelle ore notturne, durante la seconda decade di Settembre.

IN CANTINA

Vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve, per estrarre solo il mosto fiore. Dopo la decantazione statica segue la fermentazione in purezza a temperatura controllata, per circa 10 giorni a 14/16°C. Successivamente il vino affina sui lieviti per 3 mesi. Presa di spuma e rifermentazione in autoclave per circa 40-50 giorni a 13°/14°C con conservazione della bollicina nobile, per donare un perlage delicato e cremoso, fine e persistente, amplificando tutti i profumi di questo elegante Prosecco.

IN DEGUSTAZIONE

Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Il perlage è estremamente fine, nobile e persistente. All'olfatto presenta profumi delicati, che richiamano note fruttate fragranti, come la pera e la mela verde; si distinguono anche note balsamiche, come la menta. A tutto questo si unisce un bouquet floreale contraddistinto da sentori di acacia, rosa e fiori bianchi. In bocca è leggermente aromatico e caratterizzato da un'accentuata sapidità, sorprende la mineralità che conferisce freschezza ad un prodotto unico, con un'amabilità contenuta.

PLUS

Un vino fragrante e dal perlage cremoso e delicato.

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, irresistibile sempre nei momenti di convivialità.
Perfetto con piatti raffinati di pesce e carni bianche

Degustare a 6/8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 120 mg/l (-49% limite legale)
- Zuccheri: 14 gr/l
- Acidità: 6,5
- PH: 3,20
- Pressione: 5,2 atm
- Collocazione: Valdobbiadene - Annone Veneto
- Sesto d'impianto: 2,70 x 1 m
- Ettari: 20
- Densità: 4000
- Bottiglie Prodotte annue: 100 000