

Bosco del Merlo

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

IN VIGNA

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 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.

IN CANTINA

Il miglior Prosecco da sempre viene creato utilizzando esclusivamente un'ottima materia prima e sono indispensabili la cura e l'attenzione nella selezione dell'uva migliore, fragrante, croccante e con la giusta acidità. Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Bosco del Merlo è prodotto attraverso la vinificazione in bianco con spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. La presa di spuma e la fermentazione avvengono in autoclave per circa 40 giorni a 13° - 14° C, con conservazione della bollicina nobile.

IN DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma brillante e cremosa. Il suo perlage è finissimo, nobile e persistente.

Il profumo è fruttato, netto, con sentori di mela croccante e pesca, impreziositi da delicate e avvolgenti sfumature floreali di rosa e fiori di acacia.

Al palato presenta un'acidità che dona una lieta freschezza con un retrogusto sapido e asciutto.

PLUS

Una veste di charm, pensata per le tavole più prestigiose. Bandiera e simbolo di italianità nel mondo.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è un vino irrinunciabile nei momenti di convivialità e 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: 140mg/l
- Zuccheri: 7 gr/l
- Acidità: 6 gr/l
- PH: 3,27
- Collocazione: Valdobbiadene