

# Bosco del Merlo



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

### IN VIGNA

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut Bosco del Merlo è ottenuto da uve Glera 100% che, giunte alla corretta maturità, sono vendemmiate nelle prime ore della giornata per garantire la preservazione delle caratteristiche aromatiche dell'uva.

### IN CANTINA

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra 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 60 giorni a 13° - 14° C, con conservazione della bollicina nobile, il dosaggio zuccherino viene mantenuto molto basso (6 gr/l) per poter esaltare al meglio la qualità delle uve e la fragranza del Prosecco.

### IN DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, spuma cremosa. Il suo perlage è finissimo, nobile e persistente. Il naso è caratterizzato da sentori di frutta a polpa bianca, impreziositi da delicate e avvolgenti sfumature floreali di rosa e fiori di acacia. Al palato presenta un'acidità che dona una spiccata freschezza con un retrogusto ricco e ben bilanciato.

### PLUS

Prodotto nella zona più tipica, iscritta nella Lista del Patrimonio Mondiale UNESCO come paesaggio culturale. Ideale a tutto pasto grazie al basso residuo zuccherino.

### ABBINAMENTI

Superlativo come aperitivo, irrinunciabile a tutto pasto, uno spumante perfetto da degustare nei momenti di convivialità.

Da provare in abbinamento a primi piatti saporiti come i ravioli di patate farciti con Casatella Trevigiana Dop e asparagi o piatti a base di pesce come rana pescatrice al forno con pomodorini e olive taggiasche.

Degustare a 6 °C

### PREMI E RICONOSCIMENTI



MASTER at THE PROSECCO MASTERS  
The Drink Business



MEDAGLIA D'ORO  
nella guida Gilbert & Gaillard

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 134 mg/l
- Zuccheri: 6 gr/l
- Acidità: 6.16
- PH: 3,27
- Zona di produzione: Valdobbiadene DOCG



Certificato VeganOk