

Bosco del Merlo



PREMI E RICONOSCIMENTI



MASTER al "The Global Sparkling Masters" 2019 di The Drink Business, UK



MEDAGLIA D'ORO
nella guida Gilbert & Gaillard

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

IN VIGNA

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 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 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 brillante con riflessi verdognoli, spuma 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

Prodotto nella zona più tipica, iscritte nella Lista del Patrimonio Mondiale UNESCO come paesaggio culturale

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, è un vino irrinunciabile 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

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 140 mg/l (-40% limite legale)
- Zuccheri: 7 gr/l
- Acidità: 6
- PH: 3,27
- Zona di produzione: Valdobbiadene DOCG



Certificato VeganOk