

Prosecco Valdobbiadene Superiore *DOCG dry*

Merotto

Herkunft

Col San Martino / Valdobbiadene - Veneto

Rebstock

Glera (Prosecco)

Farbe

Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft

Elegantes, sowie lebhaft anhaltendes Perlage, ausgeglichenes und intensives aromatisches Bouquet.

Geschmack

Im Gaumen eine angenehme Fruchtigkeit, jedoch nicht süss. Rund, mit Noten von gelben Früchten, Birne und frischen Blüten.
Die hervorragende Alternative, wenn der brut zu trocken schmeckt.

Gradation

11% vol.



Nach der Lese folgt die sanfte Pressung der Prosecco-Trauben. Anschliessende Vergärung des Mostes in Edelstahl tanks mit Entwicklung der Kohlensäure unter strikter Temperaturkontrolle. Das Hefedepot wird vor der Flaschenabfüllung durch Filtern entfernt. Im Gegensatz zum Prosecco brut wird dem dry bei der Dosage etwas Zucker beigegeben, so dass er fruchtiger wirkt.

Ein Juwel des Hauses Merotto. Ein besonderer Cru aus einem kleinen, ausgewählten Weinberg von Col San Martino.

weinonline.ch