

Bosco del Merlo

PROSECCO "MILLESIMATO" DOC EXTRA DRY



PREMI E RICONOSCIMENTI



4 Grappoli nella guida
BIBENDA

I MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni

90 punti nella guida
I Migliori Vini Italiani
Luca Maroni 2023



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



MEDAGLIA DI BRONZO
al concorso Rodeo Uncorked
Texas



Medaglia d'Argento
The Drink Business 2018

IN VIGNA

Prosecco Extra Dry Bosco del Merlo 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 ricco di minerali e microelementi. La vendemmia delle uve avviene nelle prime ore del giorno, 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 a temperatura controllata, a 14/16°C. Prima della seconda fermentazione viene aggiunto il 10% di mosto Glera. La presa di spuma avviene in autoclave a 13°/14°C con conservazione della bollicina nobile, per un periodo di circa 2 mesi. Questo dona un perlage delicato e cremoso, fine persistente, amplificando tutti i profumi di questo elegante Prosecco.

IN DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. 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. A tutto questo si unisce un bouquet floreale contraddistinto da sentori di acacia. In bocca è caratterizzato da un'accentuata sapidità, sorprende la mineralità che conferisce freschezza ad un unico, con un'amabilità contenuta.

PLUS

Un vino fragrante e dal perlage cremoso e delicato. Una veste di charme, ambasciatore dell' Italia nel mondo.

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

Ideale come aperitivo, irresistibile sempre nei momenti di convivialità. Perfetto con piatti raffinati di pesce come la pasta alle vongole e carni bianche come il pollo all'arancia.

Degustare a 6 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 11,5% Alc. Vol.
- Zuccheri: 13 (±1) gr/l
- Zona di produzione: Prosecco DOC



Certificato VeganOk