



**MEROTTO**  
AZIENDA AGRICOLA

**Integral**

**VALDOBBIADENE**  
**PROSECCO SUPERIORE DOCG**

**EXTRA BRUT - MILLESIMATO**



*Da uno dei vigneti storici di Col San Martino, dove le vigne hanno un'età media di oltre 40 anni, nasce questo vino senza mediazioni, così come evocato dal suo nome: Integral.*

#### CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vecchi vigneti di Col San Martino.

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: macerazione pellicolare, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata; presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 12°C. Successivamente riposa sui propri lieviti per ulteriori 60 giorni circa.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 2,7 g/l

Pressione a 20°C: 5 bar

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi cristallini; spuma brillante a grana sottile; perlage fine e persistente.

Profumo: fresco e minerale, con spiccate note di frutti a pasta bianca. In sottofondo le sfumature citrine amplificano l'energia innata di questo vino.

Gusto: agile, scattante, sapido e asciutto. Vitalità in purezza.

Retrogusto: complesso e armonico, riprende la tensione gustativa iniziale.

Temperatura di servizio suggerita: 6 - 8°C

Formati disponibili: 0,75 - 1,5 litri