



## “CASTÈL”

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Extra Dry - Millesimato 2015

*Spinto dalla passione di sempre, Graziano Merotto ha voluto interpretare le risorse di un antico vigneto restaurato posto sui ripidissimi pendii del “Castèl”. Così viene chiamato il “Colle il Castello” che si erge dietro la cantina. Il risultato è un extra dry di altissimo livello.*

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di Col San Martino.

### VITIGNI

100% Glera.

### TECNOLOGIA ADOTTATA

Macerazione pellicolare, spremitura soffice. Il mosto ottenuto viene posto direttamente in autoclave per circa 50 giorni; staziona successivamente sui propri lieviti per altri 120 giorni.

### CARTA D'IDENTITÀ

Provenienza vigneto:	Farra di Soligo
Ubicazione vigneto:	Col San Martino
Vigneto:	Colle il Castello
Mappali:	832-835-264-630-833-834
Estensione:	ha 2,32
Altitudine:	m 270 slm
Alcool:	11,5 %
Residuo zuccherino:	12 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto:	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente.
Profumo:	Un'intensa e fragrante aromaticità di mela e pera anticipa sentori floreali di glicine e acacia.
Gusto:	Succoso, polposo, fresco che rivela una perfetta fusione tra sapidità, acidità, morbidezza.
Retrogusto:	Lungo e persistente di grande eleganza con nitidi ritorni di mela.

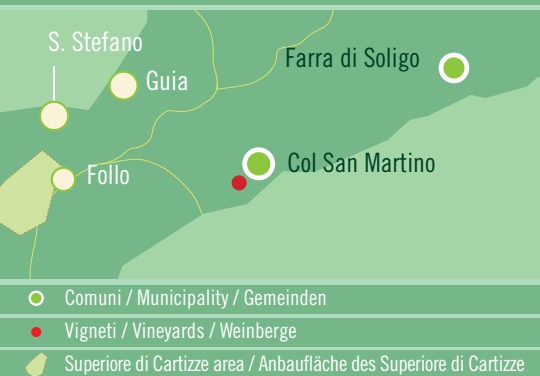
### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo accompagna antipasti, primi piatti delicati, pietanze a base di pesce e carni bianche.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8°C

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE AREA  
TERRITORIUM CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE



*With his customary passion, Graziano Merotto has performed a sensitive restoration of the ancient vineyard on the extremely steep slopes of the “Castèl”, the local name for the Colle il Castello which rises just behind the winery. The result is an extraordinary Extra Dry.*

*Mit der Leidenschaft von eh und je wollte Graziano Merotto die Ressourcen eines uralten, wieder instand gesetzten Weinbergs auf den unglaublich steilen Hängen des „Castèl“ neu interpretieren. Castèl wird der „Colle il Castello“ (Schlossberg) genannt, der hinter der Kellerei aufragt. Gelungen ist ein Extra Dry auf höchstem Niveau.*

**AREA OF PRODUCTION**

Vineyards in Col San Martino.

**TYPE OF GRAPES**

100% Glera.

**METHOD USED**

On-skins maceration under soft pressure. The must is put into an autoclave for about 50 days then left to rest for a further 120 days on its own yeasts.

**IDENTITY CARD**

Vineyard origin: From the village of Farra di Soligo  
 Vineyard location: Col San Martino  
 Vineyard: Colle il Castello  
 Registry map nos.: 832-835-264-630-833-834  
 Area: ha 2.32  
 Altitude: 270m above sea level  
 Alcohol content: 11,5 %  
 Sugar residue: 12 g/l

**ORGANOLEPTICAL FEATURES**

Colour: Straw yellow with greenish highlights.  
 Mousse - brilliant and fine-grain.  
 Perlage - fine and persistent.

Perfume: The wine has an intense and fragrant aroma of apple and pear with a suggestion of wisteria and acacia flowers.

Taste: Juicy, pulpy and fresh with a perfect fusion of tanginess, acidity and softness.

Aftertaste: Wonderfully elegant, long and persistent with a clear overtone of apple.

**FOOD AFFINITIES**

Ideal as an aperitif, this wine goes well with hors d'oeuvres and delicately-flavoured first courses with fish or white meat.

**SERVING TEMPERATURE**

6 - 8°C

**ANBAUGEBIET**

Weinberge von Col San Martino.

**REBSORTEN**

100% Glera.

**ANGEWENDETES VERFAHREN**

Auslaugung der Beerenhäute, sanfte Pressung. Der erhaltene Most kommt nun für ca. 50 Tage direkt in den Gärtank und verbleibt dann weitere 120 Tage auf der Hefe.

**IDENTITÄTSKARTE**

Herkunft aus Weinberg: Ortsteil Farra di Soligo  
 Lage des Weinbergs: Col San Martino  
 Weinbergs: Colle il Castello  
 Flurkarten: 832-835-264-630-833-834  
 Fläche: 2,32 ha  
 Seehöhe: 270 m ü.d.M.  
 Alkohol: 11,5 %  
 Restzucker: 12 g/l

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Aussehen: Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.  
 Lebhaft schäumend mit feinen Bläschen.  
 Zarte, anhaltende Perlage.

Duft: Ein intensives, wohlriechendes Apfel- und Birnenaroma geht blumigen Empfindungen von Glyzinie und Akazienblüten voraus.

Geschmack: Saftig, fleischig und frisch, Schmackhaftigkeit, Säure und runder Charakter verschmelzen zur perfekten Harmonie.

Abgang: Lang anhaltend, von großer Eleganz und mit deutlicher Rückkehr des Apfelaromas.

**GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG**

Ideal als Aperitif, zu exklusiven Crudités und erlesenen Schalentieren. Vorzüglich auch zu Vorspeisen auf Basis wild wachsender Kräuter und Spargel.

**SERVIERTEMPERATUR**

6 - 8°C