



PROSECCO MERLO



PROSECCO MERLO è nato nella mia mente molti anni fa, quando da bambino camminavo nelle vigne con mio padre.

La sua visione della vita e della famiglia mi hanno portato ad essere quello che sono, a credere nelle cose semplici e naturali ad avere dei sogni e a cercare di realizzarli.

**PROSECCO MERLO**  
è dedicato alla mia famiglia.





## PROSECCO MERLO

Grande è la fortuna di colui che può conoscere la gente Veneta e la sua genuinità. Sono innamorato del mio territorio e se avrete la fortuna di visitare le nostre dolci colline non potrete che essere d'accordo con me.

La zona di produzione di PROSECCO MERLO si trova ai piedi delle Dolomiti sulle colline Asolane. L'altitudine media è di circa 250 m sul livello del mare. Le buone escursioni termiche ed il clima particolarmente generoso ci consentono di produrre un eccellente PROSECCO ASOLO DOCG SUPERIORE.







PROSECCO MERLO

## VENDEMMIATO A MANO

La vendemmia delle uve avviene rigorosamente a mano per preservare le caratteristiche del grappolo d'uva appena raccolto.

La selezione manuale ci permette di raccogliere solo i grappoli giunti ad un giusto grado di maturazione.

Dopo la raccolta l'uva viene portata direttamente in cantina dove inizia il processo di vinificazione con un pressaggio morbido.







## PROSECCO MERLO

Dal vigneto alla cantina. Dopo la pressatura il mosto viene riposto in contenitori di acciaio inox e lasciato fermentare in assenza di ossigeno, al fine di preservarne i preziosi aromi naturali. Riposerà fino a quando non viene avviato il processo di spumantizzazione a temperatura e pressione controllate.



Antiche tradizioni  
lieviti e bollicine

E' il vino di una volta. Dopo la fermentazione primaria il vino riposa fino ai primi calori primaverili e per tradizione viene imbottigliato il giorno di Pasquetta. I lieviti naturali ed il tepore lo satureranno di fini bollicine.

GIOTE' deriva da una selezione di uva che gli permette di durare anche più anni, la sua bottiglia trasparente ci permette di ammirare i lieviti naturali depositati sul fondo.



Temperatura di servizio: 8-10° C.  
Vino ottenuto da uve 100% Glera.

Metodo di servizio: abitualmente GIOTE' viene servito "scaraffato" trattenendo i lieviti in bottiglia. I più tradizionalisti lo degustano servito direttamente dalla bottiglia (lo vi consiglio di provarlo In entrambi i modi !!!)

Abbinamenti: Arrostiti, Carne alla griglia o allo spiedo, Insaccati, formaggi stagionati.



# 87 22 o tanta sete! vin ti do'!



Il fine perlage porta eleganza al bicchiere. L'aroma intenso ricorda la freschezza del glicine, della mela e della rosa. Il gusto morbido, unito a una corretta sapidità, danno una piacevole sensazione di armonia.

- Temperatura di servizio: 6-8° C.  
Vino ottenuto da uve 100% Glera.
- Abbinamenti: Piatti a base di verdura, pesce alla griglia, sempre ottimo come aperitivo.





Un'ottima  
annata



## PROSECCO MERLO MILLESIMATO

È la selezione manuale delle migliori uve coltivate nei nostri vigneti più maturi dove il terreno di coltura è composto da marne calcaree che gli attribuiscono mineralità, sapidità e persistenza nei profumi. L'esposizione ottimale e l'altitudine ci permettono di produrre questa pregiata versione di Asoło DOCG Prosecco Superiore.

*nel giallo dei  
campi in fiore  
segnano gli uchi*





# MILLESIMATO EXTRA DRY



Un grande Prosecco, di colore giallo paglierino con riflessi brillanti, il suo perlage ha grana fine e persistente. È ricco di profumi di frutta, con sentori di agrumi che sfumano nel floreale. Al palato risulta morbido e vi donerà una freschezza senza eguali.

Temperatura di servizio: 7-9° C.  
Vino ottenuto da uve 100% Glera.

Abbinamenti: minestre di legumi, frutti di mare, paste delicate, formaggi freschi, carni bianche, sempre ottimo anche come aperitivo.

# MILLESIMATO BRUT



La freschezza e la complessità dei profumi di mela e pera con sottile richiamo a fiori di tiglio e spezie mediterranee fanno di questo Brut un indimenticabile compagno per i tuoi magici momenti.

Temperatura di servizio: 7-9° C.  
Vino ottenuto da uve 100% Glera.

Abbinamenti: antipasti di pesce, antipasti di verdure, frutti di mare al naturale o cucinati, pesce al forno, sempre ottimo anche come aperitivo.



## PROSECCO MERLO

A completare, per un'idea regalo, le nostre confezioni in legno di betulla.



confezione Magnum



confezione Jeroboam



Scatola da tre bottiglie





# MERLO NERO

Merlo Nero non è stato creato da un preciso studio enologico ma dalla piacevolezza di fondere assieme gli splendidi vitigni che lo compongono. La vendemmia inizia con la selezione dei migliori grappoli che vengono adagiati su apposite arelle ed esposti a ventilazione fino al raggiungimento dell'appassimento ottimale.

Il vino, prodotto con l'uva rimanente, viene fatto riposare in vecchi Tini di Rovere per poi essere trasferito in vasche di acciaio inox.

Quando le uve appassite sono pronte per la spremitura subiscono una lavorazione analoga alla precedente.

Al momento adeguato le due masse verranno unite in un fortunato matrimonio di sapori.

Ora ci vuole ancora un pò di pazienza per l'affinamento in botti di rovere francesi prima di poter gustare il MERLO NERO.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera e Lagrein.

Temperatura di servizio: 16 - 18- C.

Modalità di servizio: preferibilmente lasciare che il vino si ossigeni dai 15 ai 30 minuti prima di degustarlo.

Durata: vino con ottime caratteristiche di longevità in luogo idoneo può durare almeno 5-6 anni.

Abbinamenti: ottimo con arrostiti di carne e selvaggina, si sposa bene con grigliate ed insaccati.







Alla salute e all'amicizia

A person wearing a white long-sleeved shirt and blue jeans is standing in a vineyard. They are holding a flute glass filled with sparkling wine in their right hand. The background shows rows of grapevines with large, light-colored leaves. The overall tone is bright and airy.

# PROSECCO MERLO

Azienda Agricola MERLO  
di Dall'Est Graziano  
Via Maserada, 22  
Cavaso del Tomba (TV)  
Tel. +39 0423 949952

[www.proseccomerlo.it](http://www.proseccomerlo.it)