

MEROTTO

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE



Cuvée del Fondatore “GRAZIANO MEROTTO”

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Rive di Col San Martino
Brut - Millesimato

La cuvée del fondatore è frutto di oltre 40 anni di esperienza maturata da Graziano Merotto tra i suoi amati vigneti. Le uve provengono dalle Rive di Col San Martino, particella 86 a 230 metri slm.

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:	Particella 86
Altitudine:	m 230 slm
Bottiglie prodotte:	0,75 l n° 24872
Magnum prodotti:	1,5 l n° 981
Alcool:	11,5 %
Residuo zuccherino:	7 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma cremosa e brillante. Perlage raffinato con una trama di minute bollicine.
Profumo:	Fine e intenso, offre immediate note di frutta bianca e agrumi, piacevoli sensazioni floreali sfumate da una verve minerale.
Gusto:	Di spiccata freschezza e di elegante sapidità, di ottimo volume ed equilibrio, in un'insieme di grande piacevolezza.
Retrogusto:	Riproposte in intensità e persistenza le note fiorite e fruttate del bouquet.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo e con preziose crudità e raffinati crostacei. Da provare con primi piatti a base di erbe spontanee o asparagi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

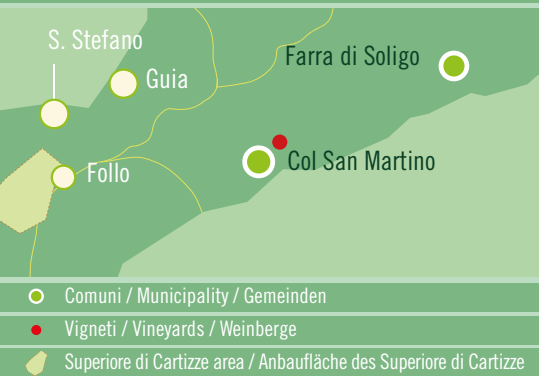
6 - 8°C

FORMATI SPECIALI

Magnum 1,5 litri



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE AREA
 TERRITORIUM CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE



The founder's cuvee is the result of over 40 years of experience matured by Graziano Merotto among his precious vineyards. These grapes come from Rive di Col San Martino, section 86 at 230 m above sea level.

Das Cuvée des Firmengründers ist aus der mehr als 40-jährigen Erfahrung entstanden, die Graziano Merotto in seinen geliebten Weinbergen gewonnen hat. Die Trauben stammen aus Rive di Col San Martino, Parzelle 86 auf 230 m ü.d.M.

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, Col San Martino
 Vineyard location: Sector 86
 Altitude: 230m above sea level
 Bottles produced: 0,75 l nr. 24872
 Magnums produced: 1,5 l nr. 981
 Alcohol content: 11,5 %
 Sugar residue: 7 g/l

ORGANOLEPTICAL FEATURES

Colour: Straw yellow with green highlights, a shiny, creamy foam and refined perlage with a pattern of tiny bubbles.

Perfume: Fine and intense, with immediately obvious notes of white fruits and citrus alongside pleasant floral sensations softened by a mineral flourish.

Taste: Wonderfully fresh and elegantly tangy with good volume and balance providing an overall sense of great pleasure.

Aftertaste: Intense and persistent with the flowery and fruity notes from the bouquet.

FOOD AFFINITIES

Ideal as an aperitif, this wine is the perfect accompaniment to quality crudités and fine shellfish. To be sampled with first courses of wild herbs or asparagus.

SERVING TEMPERATURE

6 - 8°C

SPECIAL FORMATS

Magnum 1,5 litre

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 - Col San Martino
 Lage des Weinbergs: Parzelle 86
 Seehöhe: 230 m ü.d.M.
 Produzierte Flaschen: 0,75 l nr. 24872
 Produzierte Magnum: 1,5 l nr. 981
 Alkohol: 11,5 %
 Restzucker: 7 g/l

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Cremige, brillante Bläschen. Raffinierte Perlage in einem Muster aus winzig kleinen Bläschen.

Duft: Fein und intensiv, erinnert unmittelbar an helles Obst und Zitrusfrüchte, angenehm blumige Anklänge mit mineralischem Anhauch.

Geschmack: Von betonter Frische und elegantem Wohlgeschmack, exzellent in Volumen und Harmonie, insgesamt überaus angenehm.

Abgang: Intensiv und anhaltend nochmals die blumigen und fruchtigen Nuancen, die bereits im Bouquet präsent waren.

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

BESONDERE FORMATE

Magnum 1,5 Liter