



BARETA 2018  
Graziano Merotto  
Farra di Soligo (TV)



## LE BOLLICINE VENUTE DA UN PARADISO

LA CARTA d'identità esatta del Baretta è: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut. Graziano Merotto, con i suoi 30 ettari di vigneti, copre anche altre denominazioni, dal Superiore di Cartizze Docg al Superiore Docg Rive. Rive indica un ripido pendio, il luogo più vocato per l'uva Glera, quasi un paradiso. Sono due le Rive di Merotto: un Brut Cuvée del Fondatore e La primavera di Barbara, dedicato alla figlia. I Merotto sono tantissimi in paese, Baretta è il soprannome del loro ceppo. Graziano proviene da una famiglia di tradizioni contadine che fino al '65 vendeva uve alla Carpenè Malvolti. Ma, viaggiando a ritroso, già all'inizio dello scorso secolo un antenato, Agostino Merotto, era noto per la bontà del suo Prosecco. Dopo la scuola enologica di Conegliano, negli anni 70 Graziano ha cominciato a sperimentare la rifermentazione e a produrre le prime bottiglie di Spumante Metodo Martinotti-Charmat e un Metodo Classico con l'80% di Pinot nero e il 20% di Pinot bianco. È dal 1972 che si muove tra vigne e cantina, in equilibrio con le nuove tecnologie ma sempre attento alla sostenibilità del lavoro svolto sul terreno, in sintonia con il nipote Nicola. Il Baretta, 100% di uve Glera, ha bella spuma e vivace perlage. Il bouquet unisce fiori bianchi e frutti: pera, pesca, cedro. Al palato è fragrante, armonico, e invita al riassaggio. A Milano da Vino al vino, a Firenze all'enoteca Alessi sui 16/18 euro.