

17/09/2020

<https://www.italiaatavola.net/vino/cantine-consorzi/2020/9/17/ripartiamo-dal-vino-cuvee-del-fondatore-merotto-2019/69726/>

Italia a Tavola



Seleziona lingua

Quotidiano di e
Giovedì 17 Settembre 202



HOME VINO **CANTINE e CONSORZI**



Ripartiamo dal vino Cuvée del Fondatore Merotto 2019

Pubblicato il 17 Settembre 2020 | 09:40

Una bottiglia che esprime al meglio tutte le caratteristiche dell'azienda di Col San Martino (Tv) e del Superiore Docg tra freschezza, acidità e fragranza. Ideale per aperitivi o come abbinamento a pesce delicato.

laT Ripartiamo dal vino: Cuvée del Fondatore Merotto 2019
Italia a Tavola • Segui

Condividi

Altri video su Facebook Watch

ITALIA A TAVOLA LIVE NEWS - Mercoledì 16 Settembre
Italia a Tavola

Cover Facebook Settembre
Italia a Tavola

ITALIA A TAVOLA LIVE NEWS - Martedì 15 Settembre
Italia a Tavola

4:10 HD

La storia agricola dell'azienda Merotto Graziano di Col San Martino (Tv) affonda le sue radici agli inizi del '900 grazie ad Agostino Merotto, già conosciuto nella zona per la qualità del suo Prosecco. Attraversando e superando il periodo delle due grandi guerre del secolo scorso, naturalmente povere di riferimenti enologici, si arriva agli anni della rinascita e della riscoperta delle coltivazioni e dell'impegno contadino verso le aree vocate dei diversi territori. **Il 1972 segna dunque l'inizio della storia imprenditoriale di Graziano Merotto che da subito dimostra una vocazione e un'attitudine precisa verso il mondo degli spumanti, concentrando sacrifici e sperimentazioni alla ricerca di un livello di eccellenza che fosse riconoscibile e in grado di lasciare una traccia qualitativa destinata a restare nella storia del comprensorio di appartenenza.** Questo percorso, lungo ormai quasi cinquant'anni, è stato compiuto secondo una progressione ragionata, in ponderato equilibrio tra l'avvento delle tecnologie e il lavoro della terra praticato in forma sostenibile al fine di preservarne l'integrità e il valore. Una strada articolata necessita di buoni compagni di viaggio e il team di risorse umane impegnate nella filiera produttiva, dalla campagna fino ai Collaboratori che operano nei più lontani paesi del globo rappresenta, secondo la filosofia di Graziano Merotto, il vero patrimonio aziendale, senza il quale nulla sarebbe possibile e la trasformazione dell'uva in vino resterebbe un esercizio fine a se stesso.



Il calice con l'etichetta

Vino degustato: **Cuvee del Fondatore Millesimato 2019, Graziano Merotto** Si tratta di un Prosecco Superiore Docc dalle caratteristiche eccelse che si fa apprezzare soprattutto per la sua piacevolezza dettata da fragranza, freschezza e bevibilità. Un vino frutto di 40 anni di esperienza e sperimentazione sulle varietà di Glera che qui raggiunge la sua massima espressione anche grazie ad un vigneto che viene coltivato nel suo habitat naturale perfetto. Il vino nasce alle pendici di Col San Martino a 230 metri sul livello del mare e risente di una rifermentazione lunga 60 giorni che gli conferisce un perlage complesso, persistente, dalla grana abbastanza fine. Al palato spiccano le note floreali con una pungenza erbacea molto gradevole. Delicatezza e acidità si fanno sentire come nei migliori proseccchi superiori. Ideale come aperitivo, ma anche in abbinamento a piatti di pesce delicato.

Paolo Porfidio è laureato in enologia e lavora come head sommelier al ristorante Terrazza Gallia, al settimo piano dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano. Si è classificato primo nel sondaggio "Personaggio dell'anno 2019 - Premio Italia a Tavola" nella categoria Sala e Hotel. Grande è la sua popolarità nel mondo professionale e sui social network, tanto che nel sondaggio è risultato il candidato più votato in assoluto tra tutte le categorie.