



HIPSTER WINE

Castè Extra Dry Millesimato 2019

Per fare il vino buono occorre conoscere bene la terra da cui proviene e il cielo che ci governa. Questa è la sintesi del pensiero che in casa Merotto si tramanda da generazioni. All'interno del complesso e affascinante mondo del vino il legame ancestrale tra la natura e l'uomo conserva e dimostra tutta la sua forza evocativa ed ispiratrice attraverso la cultura della viticoltura di collina. La ripidità delle geometrie della vite consente esclusivamente un lavoro manuale, tramandato dalle diverse generazioni in qualità di autentica religione della terra, in cui rispetto, sacrificio e dedizione rappresentano i valori autentici e profondi del sapere contadino. In questo si riconosce Graziano Merotto e con lui la sua lunga storia di appassionato viticoltore.



Azienda: Merotto

Annata: 2019

Tipologia: Metodo Martinotti

Denominazione: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Regione: Veneto

Zona di produzione: Col San Martino (TV) Vigneto Castè:
mappali 832 - 835 - 264 - 630 - 833 - 834 (m 270 slm)

Vitigni: Glera

Titolo alcolometrico: 11 % vol.

Vinificazione: macerazione pellicolare seguita da una delicata spremitura; il mosto ottenuto viene posto direttamente in autoclave per la presa di spuma per circa 60 giorni

Affinamento: Staziona sui propri lieviti per 100 giorni circa

Temperatura di servizio: 6°-8°

Note di Degustazione: Castè prende il nome dalla collina denominata "Colle il Castello" che si erge dietro la cantina. Un extra dry borderline con i suoi 12 g/l di residuo zuccherino che alla mescita nel bicchiere rileva una spuma cremosa su di uno sfondo giallo paglierino con vivaci nuance verdoline. L'elegante bollicina verticalizza i profumi fragranti che si riconoscono in un fruttato di mela golden, pera e pesca bianca che si lasciano successivamente trasportare da note floreali di gelsomino e glicine. Il sorso è in equilibrio grazie ad un'ottima contrapposizione tra morbidezza e acidità. Le bollicine solleticano il palato e terminano in un finale che richiama il frutto. Un vino dalla grande versatilità che trova il suo spazio con semplicità.

Abbinamento: Perfetto per un aperitivo o in alternativa accompagnato ad una tartare di salmone con crema di avocado e mandorle tostate.