

16/12/2020

<http://www.onavnews.it/vale-un-assaggio-caste-valdobbiadene-prosecco-superiore-docg-extra-dry-millesimato/>



## Vale un Assaggio: Castè Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry Millesimato



Il Prosecco Superiore che nasce sulle colline di Conegliano Valdobbiadene è ancora “fatto a mano” da alcuni interpreti autentici, veri e propri artigiani, che ogni giorno calpestano la vigna, la curano e che hanno reso il vino la propria ragione di vita.

Graziano Merotto è uno di questi. Da oltre quarant'anni lavora personalmente le sue vigne, seguendo una tradizione ricca di memorie e di conoscenze trasmessa di generazione in generazione. Il libro dei ricordi si apre agli inizi del '900 quando Agostino



Merotto, nonno di Graziano, inizia ad occuparsi di terra e di vigna, esperienze pionieristiche che ha trasmesso al nipote, e che questi ha saputo sviluppare e orientare, insieme al dono di “sentire la terra”, intuire cioè ad ogni stagione lo sviluppo della vigna, la maturazione delle uve e l'espressione dei suoi frutti. Grazie alla sua passione, ma anche alla sua tenacia e alla sua visione, oggi Merotto è una tra le firme che hanno contribuito a portare in alto la bandiera del Prosecco Superiore.

## La storia di un viticoltore coraggioso



Dopo gli studi alla Scuola Enologica di Conegliano con grandi maestri come Tullio De Rosa, nel marzo del 1972 Graziano fonda la sua cantina iniziando a produrre vino Sur Lie da uve Glera. L'Olchera è il suo primo vigneto di proprietà e nel 1973 decide l'acquisto

dell'appezzamento agricolo contraddistinto nei mappali di zona con l'appellativo di Particella 86, negli anni sottratto al bosco, vigneto ancora oggi di importanza fondamentale.

La prima autoclave entra in azienda a fine degli '70 e da quel momento Graziano inizia a sperimentare il Metodo Martinotti-Charmat sotto la guida dell'enologo-poeta Piero Berton, che così lo descrive: *"Graziano Merotto opera con tenacia nella sua terra. Ha intuito, concretezza e amore per*



*il suo lavoro. Ha voluto una casa per il vino. È diventato adulto, lavora intensamente, conosce il Prosecco. Graziano vuole rimanere modesto, semplice, aperto, sensibile. Suggestisce la sobrietà, virtù sovrana per rapire ai suoi calici arte e sorriso".*



All'inizio degli anni '90 nasce La Primavera di Barbara, un Prosecco di alta qualità che Graziano decide di progettare sin dalla selezione del vigneto, scelta al tempo poco frequente. Gli attribuisce il nome della figlia, Barbara, dedicandole una

bottiglia ideata e realizzata su misura per l'azienda. Il progetto più ambizioso inizia, però, nel 2009 con la creazione della Cuvée del Fondatore, messa a punto dopo molti anni di sperimentazioni. Un vino che segna un passaggio epocale: la sua prima vendemmia è infatti coincidente con l'anno in cui viene introdotta la Docg nell'area di Conegliano Valdobbiadene.

## Con le mani nella terra

*“La terra come un’entità viva, a cui si devono amore e gratitudine. I suoi frutti sono doni che l’uomo deve meritare con un tributo quotidiano di fatica, attenzione e rispetto”. È la “religione della terra” in cui*



Una fiducia oggi ripagata: lo si legge nel suo volto, nella sua dolce e pacata espressione segnata dalla vita nei campi, nel suo sguardo limpido, nella sua possente stretta di mano. Gli viene riconosciuta umiltà, trasparenza, senso di onestà e senso di ospitalità; gli autentici valori contadini che contribuiscono a renderlo una persona speciale.

## Filari di qualità



Nel cuore dell’area di Conegliano Valdobbiadene, terra dove è iniziata la moderna storia del Prosecco Superiore, si trova Col San Martino, da sempre vocata alla produzione di uve di qualità. Fin da tempi remoti, infatti, le alte pendenze di questa zona consentivano di

praticare solamente la pastorizia o la coltivazione delle vigne. La collina veniva domata a mano attraverso i terrazzamenti che ne sagomavano le forme per accogliere la vite. Un’opera che ha permesso di creare un vero e proprio paesaggio culturale, oggi Patrimonio Unesco.

I vigneti di Graziano Merotto e di alcuni fidati conferitori sono tra Col San Martino, Farra di Soligo e Collalto. Una menzione speciale, in ultimo, per le Rive di Col San Martino Particella 86, che si trovano a 230 metri slm. e appartengono alla famiglia Merotto dal 1973; una vera e propria gemma nel panorama vitato del comprensorio del Prosecco Superiore.

## **"Vini come figli"**

*"I miei vini sono tutti diversi fra loro –spiega Graziano Merotto – e hanno nomi propri per comunicare i diversi caratteri, proprio come le persone. Ci sono però tre elementi che li accomunano: la freschezza gustativa, la fragranza del frutto e l'alto punto di bevibilità.*

*Questi infatti sono i requisiti che cerchiamo di ottenere per creare armonia ed equilibrio nel bicchiere".*

Tra le selezioni vi sono alcuni vini speciali, prodotti in tiratura limitata, che costituiscono il vertice della piramide della qualità firmata Merotto. Uve rigorosamente selezionate che contribuiscono a raccontare, attraverso queste etichette, la lunga storia d'amore e rispetto che lega Graziano Merotto alle colline di Col San Martino.



## **Castè Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG extra dry**

### **Millesimato**



Proveniente dall'omonimo vigneto, Castè rappresenta la sintesi e la somma dell'espressione del Prosecco in versione extra dry. Il toponimo deriva da "Colle il Castello", nome attribuito dal mappale geografico all'area vitata che si erge, con tutti i suoi ripidissimi pendii, alle spalle della sede della cantina, dove è la natura stessa a limitare la produzione della pianta e a dosarne le dimensioni del grappolo. Il terreno, la cui pendenza supera il 45%, è fortemente roccioso, drenante e le radici delle vigne devono scavare con molta difficoltà per cercare l'acqua necessaria al loro sostentamento. La lunga rifermentazione susseguente permette poi a questo

vino di amplificare al meglio tutto il suo ventaglio espressivo.

### **L'Assaggio**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli; spuma brillante e densa; perlage a trama persistente. Bouquet connotato da una fragrante aromaticità di mela e pera che anticipa sentori floreali di glicine e acacia. Al palato è croccante, succoso, polposo e fresco, svela un'ideale fusione tra sapidità, acidità e morbidezza. Il retrogusto è lungo e persistente, di grande eleganza con nitidi richiami di mela matura.

Gradazione alcolica: 11,5 % vol.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Calice consigliato: tulipano da Prosecco (no flute)

### **Abbinamento**

Per il suo carattere extra dry (12 g/l di zuccheri) è perfetto con la cucina orientale, ma anche con piatti tipici come frittelle di baccalà, formaggi freschi e verdure, frittate con erbe spontanee.

**Merotto Azienda agricola. via Scandolera 21, Col San Martino – Treviso. <https://www.merotto.it>**