

VINOSANO

DEGUSTAZIONI

DA
EMANUELA MEDI

5 FEBBRAIO 2021



L'azienda Merotto di Col San Martino compie 50 anni di storia alla guida di Graziano, noto interprete di Prosecco Superiore delle colline di Conegliano Valdobbiadene. Per questa occasione, non potendo offrire un contatto autentico con il territorio, Merotto festeggia mezzo secolo di storia attraverso la Discovery Box, un kit di degustazione con gli spumanti più significativi della Cantina: Cuvée del Fondatore, Integral, La Primavera di Barbara, Baretta, Colbelo e Grani di Nero.



Accompagnati dalle schede tecniche, uno stopper e una tovaglietta da degustazione, gli spumanti arrivano nelle case degli appassionati assieme alla presentazione del "Merotto Space": il nuovo spazio-degustazione che sorge nell'antico casale ristrutturato di Col San Martino, per regalare una vista mozzafiato tra le splendide Colline del Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene. Graziano è pronto ad aprire le sue porte per un calice di vino e una passeggiata fra i vigneti, splendidamente curati come dei giardini: a 230 metri sul livello del mare si trovano *Col San Martino, Farra di Soligo, Collalto e Rive di Col San Martino Particella 86* (la menzione aggiuntiva Rive, che etimologicamente significa pendio ripido, nasce

per accrescere la concezione di appezzamento vocato) vigneti di proprietà della famiglia Merotto che dal 1973 lavora personalmente le sue vigne seguendo una tradizione trasmessa da generazioni .

Mappa Vigneti

- A VIGNETI DI COL SAN MARTINO 01
- B VIGNETI DI COL SAN MARTINO 02
- C VIGNETI DI FARRA DI SOLIGO
- D VIGNETI DI PIEVE DI SOLIGO
- E VIGNETO DI COLLALTO



In questo territorio le ripidità geometriche consentono un lavoro esclusivamente manuale, per cui rispetto, sacrificio e dedizione rappresentano i suoi valori autentici. A fine anni '70 Graziano inizia a sperimentare il Metodo Martinotti-Charmat sotto la guida dell'enologo-poeta Piero Berton che lo descrive così: *“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”*.



L'Azienda Merotto dal 2017 grazie al progetto GLERES contribuisce allo sviluppo di pratiche agricole sostenibili e libere dalla chimica assieme a Confagricoltura Treviso e al CREA-VE. L'obiettivo è ottenere varietà di Glera resistenti a peronospora e oidio (le principali malattie che affliggono la vite). L'uva Glera incrociata nel 2019 con numerosi parentali resistenti alle malattie fungine, ha dato i primi germogli e, **a tre anni dal via, un numero elevatissimo di incroci è andato a buon fine**. Nel settembre del 2020 sono comparsi i primi grappoli d'uva e secondo Riccardo Velasco, il direttore del CREA-VE, entro il 2022 le piantine più promettenti potranno essere piantate nei vigneti.

CUVÉE DEL FONDATORE GRAZIANO MEROTTO Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Col San Martino Brut Millesimato 2018 Glera 100 % Alc 11,5% bottiglie prodotte: n°31.916

Progetto ambizioso nato del 2009 che mostra dopo anni di sperimentazioni **come** produrre un grande Brut senza perdere le caratteristiche aromatico-gustative del Prosecco. La sua vendemmia coincide inoltre con l'introduzione della Docg nell'area di Conegliano Valdobbiadene. Frutto di lunghe sperimentazioni sul vigneto Particella 86, posto a 230 metri slm, la “doppia Maturazione Ragionata” è una pratica per cui 20 gg prima della vendemmia il 20% dei tralci viene reciso e i grappoli restano in pianta per un leggero appassimento, per una forte concentrazione e un'alta acidità. I restanti grappoli vengono vendemmiati normalmente: pressatura e rifermentazione lunga di oltre 6 mesi. Il successo di questo vino è confermato da numerosi riconoscimenti, **fra cui il Tre Bicchieri**, vera rarità nell'area del Prosecco, assegnato dal Gambero Rosso ininterrottamente a partire dal millesimo 2010

Paglierino sgarbiante con bollicina sottile mostra immediata finezza. Scorza d'agrumi, fiori primaverili e sfumature vegetali anticipano un sorso fresco e generoso che dona alle papille un piacevolissimo ritorno fruttato. Crudo di crostacei

LA PRIMAVERA DI BARBARA Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Dry Millesimato 2018
Glera 90%, Perera 10% Alc 11,5

Vino nato a inizio anni '90 a cui Graziano attribuisce il nome della figlia Barbara, dedicandole una bottiglia ideata e realizzata su misura per l'azienda. Nasce dal piccolo e selezionato vigneto "Col San Martino". Vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 12 – 13°C. **Catenelle fini e vibranti conferiscono un lucente paglierino. L'olfatto è soffice di gelsomino, pera kaiser e frutta candita. Al palato note fresche e rotondità.** Albumi a neve con arancia caramellata

BARETA Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Glera 100% Alc 11,5%

Vigneti di Col San Martino, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 50 giorni a 12 – 13°C. **Paglierino con sfumature verdognole e ricca spuma anticipa delicate note di mugghetto, fior d'arancio e richiami minerali. Croccante e dissetante il sorso è intenso e pulito.** Insalata di mango e code di gambero.

COLBELO Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Glera 100% Alc 11%

Vigneti di Col San Martino e di Pieve di Soligo vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 40 giorni a 12° – 13°C. **Bollicine dinamiche si muovono nel bicchiere color paglierino. Elegante di pesca bianca, mela verde e soffi di erbe aromatiche. Risalta la morbidezza con discreta acidità e leggera fragranza.** Zuppetta di piselli e vongole

GRANI DI NERO Gran Cuvèe Rosè Brut Pinot Nero 100% Alc 11,5%

Vigne coltivate nella zona del Piave. Breve macerazione pellicolare, vinificato in bianco con spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 13 – 14°C. **Veste rosa brillante grazie alla complicità del perlage. Nuances di frutti piccoli del sottobosco e petali di rosa rossa. Coerente il sorso di grande piacevolezza ed equilibrio che persiste donando un finale agrumato e minerale.** Terrina di salmone

INTEGRAL Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Integral – Millesimato 2019 Glera 100% Alc 11,5%

Da singolo vigneto Col San Martino di 40 anni. È l'ultimo vino nato, ottenuto per sottrazione eliminando quasi totalmente l'apporto zuccherino, portato a soli 3 g/l. Macerazione pellicolare, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata; presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 12°C. Successivamente rimane sui propri lieviti per ulteriori 120 giorni circa. **Paglierino acceso dal ricco perlage con eleganti note di mela limoncella e biancospino e scorza di cedro. Energico e dalla beva accattivante la lunga progressione è scandita dal tratto piacevolmente sapido.** Carpaccio di ricciola

Ilaria Martinelli Master Sommelier