

Hipster
Wine

Cuvée del Fondatore Graziano Merotto Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut 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: Rive di Col San Martino (TV); mappali 86 - 826 a 230 metri sul livello del mare

Vitigni: Glera

Titolo alcolometrico: 11.5 % vol.

Vinificazione: Macerazione pellicolare e spremitura soffice; il mosto ottenuto viene posto direttamente in autoclave per la presa di spuma per circa 60 giorni

Affinamento: Staziona sui propri lieviti per 120 giorni circa

Temperatura di servizio: 6°-8°

Note di Degustazione: Metodo Martinotti che porta il nome di colui che nel 1972 ha preso in mano le redini dell'azienda di famiglia e grazie alla sua vocazione verso il mondo degli spumanti è riuscito a diventare un grande punto di riferimento per tutta la zona di Valdobbiadene. Prosecco Superiore Brut prodotto con uve Glera provenienti dalle Rive di Col San Martino, si presenta nel bicchiere di un giallo paglierino luminoso, quasi dorato. Colpisce da subito per il suo fitto e incessante perlage, che va a formare una spuma cremosa. Il profilo olfattivo è intenso e complesso e regala immediati riconoscimenti tipici di pera e glicine arricchiti da tocchi agrumati e da note di erbe aromatiche. La sfumatura minerale sullo sfondo ne impreziosisce il bouquet. In bocca si esprime con eleganza, grazie ad un bollicina che accarezza il palato, lasciando successivamente spazio ad una fresca progressione fruttata. Si sviluppa poi verso una finale sapido e dalla lunga persistenza. Un vino che si distingue per eleganza ed espressività nella realtà del Prosecco di Valdobbiadene.



Abbinamento: Gamberoni gratinati al forno con impanatura croccante