



MEROTTO

AZIENDA AGRICOLA







La religione della terra

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.



Una storia di fatiche e di passione

L'azienda agricola di Graziano Merotto sorge a Col San Martino, zona vocata per la produzione del Valdobbiadene Docc. Qui l'uva matura sulle colline da oltre 2000 anni e l'amore per la terra scorre nelle vene dei viticoltori così come la linfa nella vite. Graziano Merotto è un vero viticoltore. Infatti lavora personalmente a mano da più di cinquant'anni le sue vigne seguendo una

tradizione ricca di storia e conoscenze; Graziano ha ricevuto dalla natura il talento di **“sentire” la terra** ed i suoi poteri, di intuire ad ogni stagione lo sviluppo della vigna e la maturazione delle uve. Queste peculiarità rappresentano l'essenza del cinquantennale percorso professionale di Graziano e la sua **istintiva vocazione** alla trasformazione dell'uva in vino.



I NOSTRI VINI

Signature Wines

I Valdobbiadene DOCG

I vini fermi

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Cuvée del Fondatore Graziano Merotto

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Rive di Col San Martino - Brut - Millesimato

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: macerazione pellicolare e spremitura soffice; il mosto ottenuto viene posto direttamente in autoclave per la presa di spuma per circa 60 giorni; staziona successivamente sui propri lieviti per altri 120 giorni circa.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 6,9 g/l

Pressione a 20° C: 5 bar

CARTA D'IDENTITÀ

Provenienza vigneto: Col San Martino

Ubicazione vigneto: mappali 86 – 121 – 606 - 436

Altitudine media: m 230 slm

Bottiglie medie annue prodotte: 33.000 circa

Magnum medi annui prodotti: 670 circa

Jeroboam medi annui prodotti: 10

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino; spuma cremosa e brillante; perlage setoso e dotato di una trama di minute bollicine.

Profumo: fine e intenso, offre immediate note di frutta bianca e agrumi, piacevoli sensazioni floreali accompagnate da una verve minerale.

Gusto: fresco e sapido, dotato di ottimo volume ed equilibrio in un insieme di grande piacevolezza.

Retrogusto: ripropone con intensità e persistenza le note fruttate e floreali del bouquet.

Temperatura di servizio suggerita: 6 - 8°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri - Jeroboam 3 litri



RICONOSCIMENTI



12 VOLTE
3 BICCHIERI
GUIDA VINI D'ITALIA
GAMBERO ROSSO 2024

Premio 3 Bicchieri



WINE ADVOCATE BY
ROBERT PARKER

90 Punti



IWSC

Medaglia d'Argento

92 Punti

v i t a e

La Guida Vini



GUIDA VITAE 2024
ASSOCIAZIONE ITALIANA
SOMMELIER - VENETO

Premio 4 Viti



JAMES SUCKLING
WINE RATINGS

91 Punti

falstaff

FALSTAFF SPARKLING
SPECIAL

93 Punti



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Castè

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Extra Dry - Millesimato

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Vitigni: 100% Glera.

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; staziona successivamente sui propri lieviti per altri 100 giorni circa.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 12 g/l

Pressione a 20° C: 5 bar

CARTA D'IDENTITÀ

Provenienza vigneto: Col San Martino

Ubicazione vigneto Castè: mappali 264 – 819 – 630 – 833 – 832 - 835

Estensione: ha 2,32

Altitudine media: m 270 slm

Bottiglie medie annue prodotte: 28.000 circa

Magnum medi annui prodotti: 600 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; spuma brillante e densa; perlage a trama fine e persistente.

Profumo: un'intensa e fragrante aromaticità di mela e pera anticipa sentori floreali di glicine e acacia.

Gusto: succoso, polposo e fresco, si svela attraverso un'ideale fusione tra sapidità, acidità e morbidezza.

Retrogusto: lungo e persistente, di grande eleganza con nitidi richiami di mela matura.

Temperatura di servizio suggerita: 5 - 7°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri



RICONOSCIMENTI



3 BICCHIERI
GUIDA VINI D'ITALIA
GAMBERO ROSSO 2021

Premio 3 Bicchieri



IWSC 2022

Medaglia d'Oro
95 Punti



JAMES SUCKLING
WINE RATINGS

91 Punti

falstaff

FALSTAFF SPARKLING
SPECIAL

92 Punti



VALDOBBIADENE

DOCG

Superiore di Cartizze

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
Dry

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vigne coltivate sulle colline di Santo Stefano nella zona denominata Cartizze.

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: vinificazione in bianco, 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.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 26 g/l

Pressione a 20° C: 5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; spuma densa e brillante; perlage fine e persistente.

Profumo: fruttato, aromatico e avvolgente; note di pesca bianca matura e pera accompagnate da spiccate sfumature di gelsomino.

Gusto: vellutato e intenso, di grande equilibrio tra acidità e zuccheri. La struttura composita ne esalta e completa l'armonia gustativa.

Retrogusto: persistente e di grande piacevolezza con richiami alle note fruttate mature.

Temperatura di servizio suggerita: 5 - 7°C

Formati disponibili: 0,75 litri



RICONOSCIMENTI



JAMES SUCKLING
WINE RATINGS

90 Punti



IWSC 2022

Medaglia d'Argento
91 Punti

falstaff

FALSTAFF SPARKLING
SPECIAL 2022

92 Punti



THE WINE HUNTER
AWARD 2023



VINO SPUMANTE ROSATO

Grani rosa di Pinot Nero

Rosé Brut 100% Pinot Nero

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vigne coltivate nel vigneto ubicato a Col San Martino, nel comune di Farra di Soligo

Vitigni: 100% Pinot Nero.

Vinificazione: breve macerazione pellicolare, vinificato in bianco con spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata.

Presatura di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 13 - 14°C.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 7 g/l

Pressione a 20°C: 5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosa lucente; spuma brillante e setosa; perlage fine e persistente.

Profumo: intenso e vivido; morbidi ed eleganti sentori di piccoli frutti rossi e fresca venatura di sottobosco.

Gusto: suadente, fresco e sapido; articolato su note di lampone, ribes e fragoline selvatiche.

Retrogusto: secco e vibrante con lungo finale fruttato.

Temperatura di servizio suggerita: 5 - 6°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri





Integral

La Primavera di Barbara

Bareta

Colbelo

I VALDOBBIADENE DOCG

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Integral

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Extra Brut - Millesimato

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vecchi vigneti di Col San Martino.

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: 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 riposa sui propri lieviti per ulteriori 60 giorni circa.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 2,7 g/l

Pressione a 20°C: 5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi cristallini; spuma brillante a grana sottile; perlage fine e persistente.

Profumo: fresco e minerale, con spiccate note di frutti a pasta bianca. In sottofondo le sfumature citrine amplificano l'energia innata di questo vino.

Gusto: agile, scattante, sapido e asciutto. Vitalità in purezza.

Retrogusto: complesso e armonico, riprende la tensione gustativa iniziale.

Temperatura di servizio suggerita: 6 - 8°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri



RICONOSCIMENTI



VINOWAY WINE
SELECTION 2023

92 Punti

falstaff

FALSTAFF PROSECCO
TROPHY 2022

91 Punti

EROSTEBONI THE WINE JOURNAL

EROS TEBONI
THE WINE JOURNAL

94+ Punti



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

La Primavera di Barbara



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Dry - Millesimato

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vigneti di Col San Martino.

Vitigni: 90% Glera, 10% Perera.

Vinificazione: 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.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 21 g/l

Pressione a 20° C: 5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino; spuma stratificata brillante e luminosa; perlage fine e persistente.

Profumo: intensi sentori fruttati di mela, pera e albicocca; articolate sensazioni floreali di rosa e glicine ne completano il bouquet.

Gusto: croccante, sapido e bilanciato tra dolcezza e freschezza.

Retrogusto: di grande fragranza e freschezza pur in presenza di un percettibile residuo zuccherino.

Temperatura di servizio suggerita: 5 - 7°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 - Jeroboam 3 litri

RICONOSCIMENTI

JAMES
SUCKLING
.COM

JAMES SUCKLING
WINE RATINGS

90 Punti

EROS TEBONI
THE WINE JOURNAL

EROS TEBONI
THE WINE JOURNAL

93 Punti



DECANTER ASIA
WINE AWARDS

Medaglia d'Oro
95 Punti



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Bareta

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Brut

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vigneti di Col San Martino.

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: 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.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 8 g/l

Pressione a 20°C: 5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; spuma brillante e vivace; perlage fine e persistente.

Profumo: floreale, delicato, con sentori di mela golden, pesca bianca e sfumature di cedro.

Gusto: deciso e sapido; persistente ed armonico.

Retrogusto: fresco, vibrante e piacevolmente secco.

Temperatura di servizio suggerita: 5 - 6°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 - Jeroboam 3 - Mathusalem 6 litri



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Colbello

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Extra Dry

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vigneti di Col San Martino e di Pieve di Soligo.

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: 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.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 16 g/l

Pressione a 20°C: 5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; spuma cremosa e brillante; perlage di grana fine e persistente.

Profumo: fruttato, nitido, con sentori di mela verde e pera; sfumature floreali di glicine e fiori di acacia.

Gusto: morbido con rimandi di frutta a pasta bianca matura.

Retrogusto: delicato, floreale e fruttato.

Temperatura di servizio suggerita: 6 - 7°C

Formati disponibili: 0,75



B. Giussin
Rosso Dogato

I VINI FERMI

PINOT BIANCO

COLLI TREVIGIANI

B. Giussin

Pinot Bianco

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Vitigni: Pinot Bianco clone L.B. 16 e L.B. 18.

Vinificazione: vinificazione 85% acciaio e 15% tonneaux, macerazione pellicolare per 24 ore, spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Alcool: 13%

CARTA D'IDENTITÀ

Provenienza vigneto: Col San Martino

Bottiglie medie annue prodotte: 5.000 circa

Magnum medi annui prodotti: 100 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: di colore verdognolo con lievi riflessi gialli.

Profumo: esprime fruttati di pera e albicocca con sentori di fiori bianchi e spezie.

Gusto: fresco, equilibrato, di ottima persistenza e sapidità.

Retrogusto: delicatamente caldo, dagli incessanti ricordi dei profumi percepiti all'olfatto.

Temperatura di servizio suggerita: 10 - 12°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri



CABERNET SAUVIGNON

MARCA TREVIGIANA

Rosso Dogato

Cabernet Sauvignon

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: comune di Giavera del Montello

Vitigni: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificazione: uve vendemmiate tardivamente con gradazione naturale minima di 13° alcolici.

Vinificazione in rosso con macerazione di 15 - 17 giorni a temperatura controllata. 2 anni di invecchiamento: sosta per 24 mesi in botte grande con successivo affinamento in bottiglia.

Alcool: 13,5%

Acidità totale: 5,70 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore rosso rubino intenso con sfumature granate.

Profumo: ricco, intenso ed elegante. Dona un insieme di aromi di marasca e frutti di bosco; salvia e chiodi di garofano, vaniglia e una sottile nota di boisé tipica della barrique.

Gusto: deciso e saporito, con tannini fitti e dolci. Notevole il corpo, raffinato e non appesantito dai legni.

Retrogusto: equilibrato e pulito con ampia sensazione di piacevolezza.

Temperatura di servizio suggerita: a partire da 16°C. È preferibile stapparlo 10/15 minuti prima della degustazione.

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 - Jeroboam 3 - 5 litri



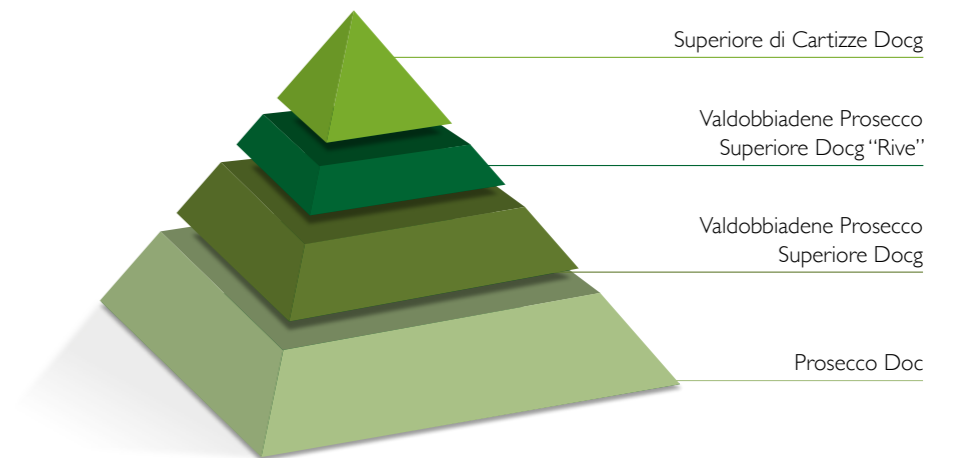


Il Metodo Charmat - Martinotti

Il metodo di spumantizzazione che prevede una seconda fermentazione del vino in autoclave: grandi contenitori pressurizzati, spesso in acciaio. All'interno di questa metodologia trovano spazio alcune significative variazioni sul tema, soprattutto legate al prolungamento ragionato della sosta del vino sui lieviti, che consentono ad alcuni Metodi Charmat di raggiungere vette di complessità e articolazione gustativa che nulla hanno da invidiare ad alcuni Metodi Classici. Sia in Italia che all'estero la quota maggioritaria delle bottiglie di spumante viene realizzata con il Metodo Charmat-Martinotti. Due nomi e una lunga disputa. Nonostante fosse e sia ancora conosciuto principalmente come "Metodo Charmat", ad avere l'idea di realizzare la spumantizzazione in un grande recipiente a tenuta stagna, simile ad un'autoclave,

fu di fatto, nel 1895, Federico Martinotti, direttore dell'istituto sperimentale per l'Enologia di Asti. L'idea si dimostrò valida e fu un ingegnere francese, Eugène Charmat che, attorno al 1910, costruì e brevettò le autoclavi che rendevano possibile la realizzazione pratica del processo ideato da Martinotti; il successo delle sue apparecchiature fu tale che il metodo adottò il suo nome. Da ciò iniziò la lunga disputa e la condivisione del nome e della paternità di questo processo produttivo del vino spumante. Il Metodo Charmat - Martinotti è conosciuto anche come "Metodo Italiano" per la grandissima diffusione di Prosecco, Asti, e Lambrusco nel mondo.

La piramide qualitativa





Le colline del Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore

Curate come giardini, le terre di elezione del Valdobbiadene Docg si trovano tra il fiume Piave ed il torrente Soligo. Siamo a 50 km c. da Venezia, nella fascia collinare della provincia di Treviso compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene, situata a uguale distanza dalle **Dolomiti e dal Mar Adriatico**; questa ideale combinazione geografica influenza positivamente il microclima, rendendo questo comprensorio ottimale per la

viticultura di qualità del Prosecco. I vigneti di collina inseriti nella denominazione sono posti ad un'altitudine compresa tra 200 e 500 metri s.l.m., all'interno di un contesto paesaggistico ricco di biodiversità e contraddistinti da una particolare escursione termica. Questa **summa di fattori** costituisce la vera anima di un'area e di un vino unici nel pianeta.





A pochi passi dalla cantina,
sorge il Merotto Space, un luogo
magico dove clienti, turisti e wine
lovers da tutto il mondo possono
degustare e toccare con mano
l'unicità del nostro territorio.



La nostra
Sala Degustazione



Merotto Space

| | | | |
|---------|---------------|-----|-----------------|
| Lun Ven | 09.30 - 12.30 | Sab | 09.00 - 18.00 |
| | 14.30 - 19.00 | Dom | su prenotazione |



A pochi passi dalla cantina, nasce il **Merotto Space**, un luogo magico dove clienti, turisti e wine lovers da tutto il mondo possono degustare e toccare con mano l'unicità del nostro territorio.

Un ambiente interamente dedicato all'accoglienza, per offrire esperienze di pura poesia sensoriale.

Si organizzano **degustazioni guidate** di diversi tipi e per ogni esigenza, sia in italiano che in inglese, eventi e vendita dei nostri vini.



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA





MEROTTO

AZIENDA AGRICOLA

Via Scandolera, 21 - 31010

Col San Martino di Farra di Soligo, Treviso, Italy

Tel. +39 0438 989000

merotto@merotto.it - merotto.it