



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Cuvée del Fondatore Graziano Merotto

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG**

BRUT - MILLESIMATO - RIVE DI COL S. MARTINO



La Cuvée del Fondatore è frutto di oltre 50 anni di esperienza maturata da Graziano Merotto tra i suoi amati vigneti. Le uve provengono dalle Rive di Col San Martino, a circa 230 metri slm.

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: 6 - 8°C

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