

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Merotto

NOME DEL VINO
Merotto Grani di Nero Rosé Brut

DENOMINAZIONE
Vino spumante Rosé Brut

CLASSIFICAZIONE
VSQ

ANNATA IN COMMERCIO
2023

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti zona del Piave (TV)

VINIFICAZIONE
Breve macerazione pellicolare, vinificazione in bianco con spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata.

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

VITIGNO/I
100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO
Sylvoz

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
200 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
12 - 14 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Terreno ad impasto di argilla e sabbia

EPOCA DI VENDEMMIA
Terza decade di Agosto

ETTARI VITATI
3,35

RESA PER ETTARO
130 quintali per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Mark Merotto

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
5 - 6°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
50.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
7237