

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Merotto

NOME DEL VINO
Merotto Valdobbiadene Prosecco
Superiore Extra Dry Castè
Millesimato

DENOMINAZIONE
Valdobbiadene Prosecco
Superiore Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Vigneti di Col San Martino (TV)

VINIFICAZIONE
Macerazione pellicolare,
spremitura soffice.

AFFINAMENTO
Il mosto ottenuto viene posto
direttamente in autoclave per la
presa di spuma per circa 60 giorni;
staziona successivamente sui
propri lieviti per altri 140/180 giorni.

VITIGNO/I
100% Glera

ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
270 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
35 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Marne giallo azzurrognole
accompagnate da arenarie cineree
e cerule

EPOCA DI VENDEMMIA
Naturale a fine Settembre

ETTARI VITATI
2,20

RESA PER ETTARO
110 quintali / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Mark Merotto

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
7 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
25.622

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D0787