

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Merotto

**NOME DEL VINO**  
Merotto Valdobbiadene Prosecco  
Superiore Brut Integral  
Millesimato

**DENOMINAZIONE**  
Valdobbiadene Prosecco  
Superiore Docg

**CLASSIFICAZIONE**  
DOCG

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2023

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Veneto

**TIPOLOGIA**  
Spumanti

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Vigneti di Col San Martino (TV)

**VINIFICAZIONE**  
Macerazione pellicolare,  
spremitura soffice e fermentazione  
in purezza a temperatura  
controllata.

**AFFINAMENTO**  
Presa di spuma e fermentazione  
naturale in autoclave per circa 60  
giorni a 12°C. Successivamente  
rimane sui propri lieviti per  
ulteriori 120 giorni circa.

**VITIGNO/I**  
100% Glera

**ALLEVAMENTO**  
Doppio capovolto

**ESPOSIZIONE**  
Sud Ovest

**ALTITUDINE**  
300 mt

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
40 anni

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

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Naturale a metà Settembre

**ETTARI VITATI**  
3

**RESA PER ETTARO**  
130 quintali / ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Mark Merotto

**FORMATI DISPONIBILI**  
1,5 L 75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
11,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
6 - 8°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
33.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E3104