SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Merotto

NOME DEL VINO
Merotto Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Cuvée del Fondatore Graziano Merotto Rive di Col San Martino

DENOMINAZIONE
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2023

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Rive di Col San Martino (TV), mappali 86 - 826.

VINIFICAZIONE
Macerazione pellicolare e spremitura soffice.

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

VITIGNO/I
100% Glera

ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
230 mt

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
40 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Terreno ad impasto di argilla e sabbia

EPOCA DI VENDEMMIA
Naturale a fine Settembre

ETTARI VITATI
3,5

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
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
33.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
R053