

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Merotto

NOME DEL VINO
Merotto Valdobbiadene Prosecco
Superiore Brut Baretta

DENOMINAZIONE
Valdobbiadene Prosecco
Superiore Doccg

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
Spremitura soffice e
fermentazione in purezza a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO
Presatura di spuma e fermentazione in
autoclave per circa 50 giorni a 12 -
13°C.

VITIGNO/I
100% Glera

ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

ESPOSIZIONE
Sud/Sud-Est

ALTITUDINE
300 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
15/18 anni

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

EPOCA DI VENDEMMIA
Naturale a metà Settembre

ETTARI VITATI
14.30

RESA PER ETTARO
130 quintali / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Mark Merotto

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 3 L 6 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
5 - 7°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
165.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
R424