

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Merotto

NOME DEL VINO
Merotto Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry

DENOMINAZIONE
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2023

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Colline di Santo Stefano nella zona denominata Cartizze (TV)

VINIFICAZIONE
Vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata.

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

VITIGNO/I
100% Glera

ALLEVAMENTO
Doppio capovolto

ESPOSIZIONE
Sud

ALTITUDINE
300 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
17/18 anni

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

EPOCA DI VENDEMMIA
Naturale a fine Settembre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
100 quintali / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Mark Merotto

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
5 - 7°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
12.000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
R533