

DRINKS.

Merotto Cuvée del fondatore Valdobbiadene Prosecco superiore brut DOCG 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40902323
Alkoholgehalt	11.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Agricola Merotto, Via Scandolera 21, 31010 Col San Martino, Treviso, Italia
Marke	Merotto
Typ	Schaumwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein strahlendes Gelb mit einer feinen Perlage. In der Nase ein Bouquet von weissem Fruchtfleisch, Zitrusfrüchten und leicht blumigen Noten. Am Gaumen frisch und saftig, ein langer Abgang mit blumigen und fruchtigen Aromen.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	100% Glera
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Apéro, Geflügel, Mediterrane Küche, Weisses Fleisch

Beschreibung

Graziano Merotto ist ein Winzer aus Venetien und er gehört zu den Besten seines Fachs. 1972 war das Gründungsjahr seiner Winzerei in Valdobbiadene, mit harter Arbeit, Fleiss, Leidenschaft und vielen Experimenten hat er es in den letzten 50 Jahren zum Erfolg geschafft. Er hat sich ganz dem Thema Prosecco verschrieben. Mit viel Liebe und detaillierter Sorgfalt pflegt er seine Reben in den steilen Weinbergen rund um Valdobbiadene von Hand. Der Weinbau und die Herstellung von Prosecco in der Region Valdobbiadene hat Wurzeln, die bis in das Jahr 1772 zurück reichen. Das Mikroklima bietet milde Temperaturen und eine stetige Belüftung, welche die Trauben nach einem Niederschlag schnell wieder trocknen lässt. Die meisten Weinberge haben eine südliche Ausrichtung und somit beste Sonnenbestrahlung. Die Nordseiten der Hügel sind mit Wald bewachsen. Zusätzlich bieten die steilen Hänge einen stetigen Wasserablauf nach Niederschlag, somit kommt kein Wasserstau zustande. Dies sind ideale Voraussetzungen für die Rebsorte Glera. Die Trauben werden nach der Mazeration sanft gepresst, der dadurch entstandene Most wird über 50 Tage in druckdichten Stahltanks zur Gärung angesetzt. Nach der Gärung ruht der Most auf der Hefe für etwa 120 Tage. Das Ergebnis ist ein Prosecco mit vielseitigem Aroma und er wird Jahr für Jahr prämiert.