

# DRINKS.

## Merotto Baretta Valdobbiadene Prosecco superiore brut DOCG 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409022
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Agricola Merotto, Via Scandolera 21, 31010 Col San Martino, Treviso, Italia
Marque	Merotto
Type	Prosecco
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune vif avec des reflets verts. Nez: des arômes floraux et fruités, des pommes mûres, des pêches et un soupçon de bois de cèdre. Bouche: sèche, fraîche, avec un bon équilibre acidité-tannin.
Désignation commerciale	Prosecco
Détails	Élaboré à 100% à base de Glera
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, volaille

## Description

Graziano Merotto est un vigneron de Vénétie et il est l'un des meilleurs dans son domaine. 1972 a été l'année de la fondation de sa cave à Valdobbiadene. Grâce à un travail acharné, à la diligence, à la passion et à de nombreuses expériences, il a eu beaucoup de succès au cours des 50 dernières années et s'est entièrement consacré au Prosecco. Avec beaucoup d'amour et de minutie, il cultive ses vignes à la main dans les vignobles escarpés autour de Valdobbiadene. La viticulture et la production de Prosecco dans la région de Valdobbiadene ont des racines qui remontent à 1772. Le microclimat offre des températures douces et une aération constante, ce qui permet aux raisins de sécher rapidement après la pluie. La plupart des vignobles sont exposés au sud et bénéficient donc du meilleur ensoleillement. Les côtés nord des collines sont recouverts de forêts. En outre, les pentes raides offrent un drainage régulier de l'eau après les précipitations, de sorte qu'il n'y a pas d'engorgement. Ce sont des conditions idéales pour le cépage Glera. Après la macération, les raisins sont délicatement pressés et le moût qui en résulte fermente pendant 60 jours à 13 ou 14 degrés dans des cuves en acier. Le résultat est un Prosecco sec qui convient très bien à l'apéritif.