DRINKS.

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

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40902323
Alcool	11.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Agricola Merotto, Via Scandolera 21, 31010 Col San Martino, Treviso, Italia
Marque	Merotto
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune brillant avec un perlage fin. Nez: bouquet de chair de fruits blancs, d'agrumes et de notes légèrement florales. Bouche: fraîche et juteuse. Finale: longue, avec des arômes floraux et fruités.
Désignation commerciale	Vin mousseux
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	Non spécifié

Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	Apéro, volaille, cuisine méditerranéenne, viandes blanches

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 obtenu fermente pendant 50 jours dans des cuves en acier étanches à la pression. Après la fermentation, le moût repose sur lies pendant environ 120 jours. Le résultat est un Prosecco à l'arôme polyvalent, qui est récompensé année après année.