

Merotto: il Valdobbiadene Superiore docg ha la sua carta d'identità

scritto da Antonio Lodedo | 23/12/2020



Alla scoperta di 7 etichette prodotte dall'azienda agricola di Farra di Soligo, dalla versione Integrale al Cartizze

Orientarsi tra le differenti tipologie del rinomato Prosecco non è sempre cosa semplice. In un mercato dove confluiscono centinaia di milioni di bottiglie, prodotte a cavallo di due Regioni tra produzioni di pianura e collina, spesso sentiamo l'esigenza di ottenere qualche informazione in più prima di scegliere un'etichetta.

La famosa bollicina che ha conquistato il mondo intero con i suoi freschi e croccanti profumi, con l'innata capacità di allietare i momenti di festa e di essere - nel contempo - un vino da tutto pasto, ha moltissime sfaccettature in base al differente dosaggio zuccherino, alle zone e sottozone di provenienza, alle tecniche di vinificazione impiegate, ecc....

Il **variegato mondo Prosecco** è reso ancor più complesso e completo con l'aggiunta del [Cru](#)

[Cartizze docg](#), vera perla enologica, degli spumanti ottenuti dalle 43 "Rive" vendemmiati esclusivamente a mano e della recente **versione Rosé**, da uva Glera in blend con Pinot Nero.

Merotto Spumanti: Valdobbiadene Prosecco Superiore docg

Quando ci si trova di fronte ad una bottiglia di **Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Merotto**, tutto risulta più semplice. L'azienda di Farra di Soligo (TV), il cui titolare **Graziano Merotto** si dedica alla vinificazione dell'uva Glera da circa 50 anni, ha deciso che la contro-etichetta e la velina che avvolge la bottiglia debbano essere una **sorta di carta d'identità del vino**.

Così, leggendo le etichette e le veline di casa Merotto, è possibile conoscere in modo semplice ed immediato il grado zuccherino, il numero di bottiglie prodotte, l'altitudine del vigneto, il Comune di provenienza delle uve con indicazione del mappale, l'esposizione degli appezzamenti, la composizione dei terreni e l'età delle viti.

L'Azienda Merotto conduce **8 ettari di proprietà**, 15 in affitto e 13 lavorati da privati conferitori. Gli appezzamenti interessano **cinque comuni differenti in provincia di Treviso** e vengono lavorati preservando le caratteristiche delle uve provenienti dalle singole parcelle.

Alla scoperta di un territorio

Sembra scontato, ma l'aiuto offerto dalle etichette di casa Merotto non è cosa da poco. Esse ci guidano sul territorio del **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg**, alla scoperta della varietà degli ambienti presenti sulle colline della Marca trevigiana, recentemente annesse (luglio 2019) al patrimonio Unesco.

Scopriamo così, ad esempio, che la composizione dei terreni della zona docg è assai varia: ci sono zone formatesi dalle sedimentazioni lasciate dal ghiacciaio del Piave (non è insolito infatti ritrovare fossili marini), zone in cui marne ed arenarie sono state rimescolate dal movimento tettonico che ha dato vita alle colline stesse, zone a prevalente composizione argillosa, altre maggiormente rocciose.

Le **colline del Prosecco Superiore** sono, inoltre, interessate da una notevole escursione termica che contribuisce alla formazione dei profumi caratterizzandolo maggiormente rispetto a quello di pianura, così come la presenza del bosco, che occupa circa 50% del territorio e influisce favorevolmente sul clima collinare.

Qui le correnti di aria fresca non mancano mai e garantisco la salubrità dei vigneti e delle uve Glera, uve semi-aromatiche e particolarmente indicate alla spumantizzazione in autoclave.

La storia di Graziano Merotto

Graziano Merotto si è avvicinato alla spumantizzazione con rifermentazione in bottiglia agli inizi degli anni '70 e, nel 1979, ha acquistato la sua prima autoclave. L'esperienza maturata al fianco di importanti enologi italiani e stranieri, la frequentazione della **Scuola Enologica di Conegliano** e la vocazione innata delle colline trevigiane al metodo Charmat-Martinotti ha fatto sì che dopo 50 anni dall'inizio dell'avventura, l'imprenditore diventasse una delle firme di riferimento del [Valdobbiadene Superiore docg](#).

Vini Merotto: 7 etichette degustate per voi

Le lavorazioni in campagna e in cantina mirano a **salvaguardare le caratteristiche delle uve** provenienti dai singoli e differenti terreni, tutelandone la personalità; da questo nasce una linea

aziendale completa che spazia dalla versione **Integrale** (2,7 gr/l residuo zuccherino) al **Cartizze** (26 gr/l residuo zuccherino).

Integral, la bottiglia che non ti aspetti

Extra-Brut Millesimato con meno di 3 gr/l di zucchero residuo, **Integral** è uno Spumante diretto e senza compromessi, ottenuto da viti con un'età media di 40 anni, che sosta per 4 mesi in autoclave dopo la seconda fermentazione.

Profumi netti, croccanti e briosi su substrato minerale-salino. La vendemmia effettuata con la perfetta maturazione delle uve consente un **eccellente rapporto tra morbidezza ed acidità**.

Bareta: la forza dell'identità

È il Brut classico, vivace, brillante e sincero che non nasconde né altera la propria identità.

Curiosità: il nome significa "Berretto" ed è il soprannome dato alla famiglia di Graziano, una delle 16 famiglie Merotto esistenti in paese e neppure parenti tra di loro.

Couvè del Fondatore

Da uve provenienti dal solo mappale 86, su terreni argillosi, nasce questo **tre Bicchieri Gambero Rosso "Rive" Col San Martino**, che continua nel corso degli anni a collezionare premi delle guide ai vini più rinomate.

La vinificazione vede l'impiego dell'innovativa pratica della DMR, ossia la doppia maturazione ragionata, che consiste nel tagliare 20 giorni prima della completa maturazione delle uve una porzione del tralcio, che viene lasciato con i suoi grappoli ancorato ai fili dell'impianto. L'uva presente sulla parte di tralcio tagliato andrà incontro ad appassimento, mentre l'altra metà dell'uva prosegue la sua normale maturazione. Le 2 uve saranno poi vendemmiate assieme e dopo sei mesi di autoclave tra spumantizzazione e riposo sui propri lieviti, la **Riserva del Fondatore** è capace di esprimersi come vino di spessore, con ottima intensità e persistenza al naso ed al palato, capace di sopportare invecchiamenti inaspettati ed evoluzioni sorprendenti.

Castè Spumante

Il vigneto adagiato su terreni sassosi in decisa pendenza, caratterizzato da una limitata produttività, che conferisce uve molto profumato. Dopo sei mesi in autoclave, nella quale si procede alla spumantizzazione direttamente del mosto, nasce questo Spumante con 12gr/l residuo zuccherino.

Castè è un vino che potremmo identificare come extra dry al naso, ma brut in bocca. Ricchezza e freschezza di profumi e sapori, tipica espressione del prosecco caratterizzato da grande eleganza e armonia tra note olfattive e gustative. Una bottiglia che va decisamente a ruba e difficilmente è disponibile dopo le festività natalizie.

Colbello, il più richiesto

16 gr/l residuo zuccherino, Colbello è l'Extra-Dry più richiesto. Evidente la morbidezza percepibile, è equilibrato e fragrante con note di frutta a polpa bianca e floreale.

La Primavera di Barbara

Dry Millesimato con residuo zuccherino di 21 gr/l, che vede la presenza di un 10% di uva Perera. Fruttato deciso che conquista facilmente il naso, **La Primavera di Barbara** ha anche freschezza in perfetto equilibrio con le morbidezze che "costringe" ad un secondo calice.

Cartizze: vera poesia

Dalle vigne coltivate sulle colline di Santo Stefano, nella zona denominata Cartizze, nasce questo 26 gr/l residuo zuccherino che è vera poesia. Sulle note di frutta matura, sono innestati sentori floreali di gelsomino; al palato il sorso è pieno, con una brillante freschezza capace di controbilanciare le morbidezze elidendo il rischio di risultare stucchevole. Lunga la persistenza aromatica con chiusura di decisa armonia sensoriale.

Azienda Agricola Merotto

via Scandolera 21 - Col San Martino (Treviso)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)