



## NEL BICCHIERE

# La Cuvée del Fondatore di Merotto, ovvero il Prosecco

ANDREA GRIGNAFFINI

■ Un brindisi per le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene per il meritato riconoscimento ufficiale dell'Unesco come «Patrimonio dell'Umanità».

Un premio che riconosce all'uomo che lavora questa straordinaria area geografica caratterizzata da un territorio difficile e impervio a tratti alternato da brevi vallate parallele fra loro.

Nel corso dei secoli l'uomo ha smussato i tratti più ardui ridisegnando il paesaggio e adornandolo di vigneti grazie ad una tecnica agricola sempre in miglioramento, tutelando la biodiversità e l'ecosistema. In questo contesto il vignaiolo ha ottenuto un Prosecco Superiore Docg che gli ha permesso di meritare un premio così unico e prestigioso. Graziano Merotto, definito l'artigiano del Prosecco, presenta la Cuvée del Fondatore il suo vino di punta, nato da quaranta anni di infaticabile e costante lavoro in vigna aiutato da quell'innato talento di "sentire la terra".

Un lavoro certosino per dimostrare che si può produrre un grande brut senza snaturare le peculiarità del Prosecco, ottenuto con scelte innovative dopo lunghe sperimentazioni. Graziano Merotto ha iniziato dal vigneto Particella 86, posto a 230 metri sul livello del mare, con la DMR, (Doppia Maturazione Ragionata), ovvero due decenni prima della vendemmia, un 20%

dei tralci viene reciso lasciando i grappoli sulla pianta per permettere loro un appassimento leggero ottenendo una forte concentrazione, ma conservando l'acidità. I grappoli rimasti (80%) vengono vendemmiati normalmente e dopo la pressatura, in cantina ci sarà una rifer-

mentazione di oltre sei mesi. Così da Rive di Col San Martino la Cuvée del Fondatore Graziano Merotto (20 euro) presenta il suo Millesimato Brut, un vino di punta dal colore giallo paglierino dal perlage fine e dalla spuma cremosa e vivace.

Un effluvio fruttato, floreale e agrumato che vira verso la mineralità. Il sorso è equilibrato con un plafond di piacevole freschezza e sapidità.

mentazione di oltre sei mesi. Così da Rive di Col San Martino la Cuvée del Fondatore Graziano Merotto (20 euro) presenta il suo Millesimato Brut, un vino di punta dal colore giallo paglierino dal perlage fine e dalla spuma cremosa e vivace.

