



# MEROTTO

AZIENDA AGRICOLA







## Die Religion des Landes Unsere Philosophie

Um guten Wein zu erzeugen, muss man das Land, aus dem er stammt und den Himmel der über ihm herrscht, gut kennen: dies ist die Philosophie, die im Merotto-Haus seit Generationen gelebt wird. In der komplexen und faszinierenden Welt des Weines bewahrt und beweist die entstandene Verbundenheit zwischen Natur und Mensch all ihre suggestive und inspirierende Kraft durch die Kultur des Weinbaus in den Hügeln.

Das steile Gelände erlaubt nur händische Arbeit, die von Generation zu Generation als authentische Philosophie überliefert wird. Respekt, Opfer und Hingabe sind darin die wichtigsten Wertvorstellungen. Darin sind Graziano Merotto mit seiner langen Geschichte als leidenschaftlicher Winzer zu erkennen.



## Eine Geschichte von harter Arbeit und Leidenschaft

Der landwirtschaftliche Betrieb von Graziano Merotto befindet sich in Col San Martino, einem Gebiet, das der Produktion von Valdobbiadene DOCG dient. Hier reifen die Trauben seit über 2000 Jahren auf den Hügeln – die Liebe zum Land sowie der Saft der Reben fließt in den Adern der Winzer. Graziano Merotto ist ein echter Winzer! Seit mehr als vierzig Jahren bearbeitet er seine Weinberge persönlich von Hand und folgt damit einer Tradition, die reich an Geschichte und Wissen ist.

Graziano hat von der Natur das Talent erhalten, das Land uns seine Kräfte zu „spüren“. Dieses Talent zeigt sich in der Wahrnehmung der Jahreszeiten, der Entwicklung des Weinberges und der Reifung der Trauben. Diese Eigenschaften bilden die Grundlage für Grazianos langjährige berufliche Laufbahn und seine instinktive Berufung, Trauben in Wein zu verwandeln.



# UNSERE WEINE

Signature Wines

Valdobbiadene DOCG

Stille Weine



## VALDOBBIADENE

### PROSECCO SUPERIORE DOCG

# Cuvée del Fondatore Graziano Merotto

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Rive di Col San Martino - Brut - Millesimato



#### TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Rebsorte: 100 % Glera.

Weinbereitung: Mazeration auf den Schalen und sanfte Pressung; der so erhaltene Most gärt etwa 60 Tage lang zur Schaumbildung im Autoklav, dann ruht er zirka 120 weitere Tage auf eigenen Hefen.

Alkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: 6,9 g/l

Überdruck bei 20 °C: 5 bar

#### IDENTIKIT

Anbaugebiet: Col San Martino

Lage: Karten 86 – 121 – 606 - 436

Durchschnittliche Höhe: 230 m ü. d. M.

Produzierte Flaschen: 33.000 zirka

Produzierte Magnumflaschen: 670 zirka

Produzierte Jeroboamflaschen: 10

#### ORANOOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: strohgelbe Farbe, glänzender, cremiger Schaum, seidige Perlage mit einer Textur aus winzigen Bläschen.

Duft: fein und intensiv mit unmittelbaren Noten von weißen Früchten, Agrumen und angenehm blumigen Anklängen, begleitet von mineralischem Schwung.

Geschmack: frisch und würzig mit ausgezeichnetem Körper und Balance in einer sehr gefälligen Komposition.

Finale: intensiver und lang anhaltender Abgang, in dem die fruchtigen und blumigen Noten des Bouquets nachklingen.

Empfohlene Serviertemperatur: 6 - 8 °C

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter - Magnum 1,5 Liter

## A U S Z E I C H N U N G E N



12 MAL  
„DREI GLÄSER“  
WEINE ITALIENS  
GAMBERO ROSSO 2024

Preis „Drei Gläser“



WINE ADVOCATE BY  
ROBERT PARKER

90 Punkte



IWSC

Silbermedaille

92 Punkte



JAMES  
SUCKLING  
.COM

WINE RATINGS

91 Punkte



La Guida Vini



GUIDA VINETIA 2024  
A ITALIENISCHE SOMMELIER-  
VEREINIGUNG - VENETIEN

Preis „4 Trauben“



FALSTAFF SPARKLING  
SPECIAL

93 Punkte



# VALDOBBIADENE

## PROSECCO SUPERIORE DOCG

### Castè

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Extra Dry - Millesimato



#### TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Rebsorte: 100 % Glera.

Weinbereitung: Mazeration auf den Schalen und sanfte Pressung; der so erhaltene Most gärt etwa 60 Tage lang zur Schaumbildung im Autoklav, dann ruht er zirka 100 weitere Tage auf eigenen Hefen.

Alkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: 12 g/l

Überdruck bei 20 °C: 5 bar

#### IDENTIKIT

Anbaugebiet: Col San Martino

Lage Castè: Karten 264 – 819 – 630 – 833 – 832 - 835

Größe der Rebfläche: 2,32 ha

Durchschnittliche Höhe: 270 m ü. d. M

Produzierte Flaschen: 28.000 zirka

Produzierte Magnumflaschen: 600 zirka

#### ORANOLOEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, glänzender, dichter Schaum, Perlage mit feiner und anhaltender Textur.

Duft: intensives, wohlriechendes Aroma von Apfel und Birne, das den Auftakt für blumige Noten von Glyzinien und Akazien bildet.

Geschmack: saftig, fleischig und frisch in einer idealen Verbindung von Würzigkeit, Säure und Weichheit.

Finale: lang und anhaltend, von großer Eleganz mit klaren Noten von reifen Äpfeln.

Empfohlene Serviertemperatur: 5 - 7 °C

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter - Magnum 1,5 Liter

## A U S Z E I C H N U N G E N



#### „DREI GLÄSER“

WEINE ITALIENS  
GAMBERO ROSSO 2021

Premio 3 Bicchieri



IWSC 2022

Goldmedaille

95 Punkte



JAMES  
SUCKLING  
.COM

WINE RATINGS

91 Punkte



FALSTAFF SPARKLING  
SPECIAL

92 Punkte



VALDOBBIADENE

DOCG

## Superiore di Cartizze

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Dry

### TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Anbaugebiet: Reben auf den Hügeln von Santo Stefano im Gebiet Cartizze.

Rebsorten: 100 % Glera.

Weinbereitung: Weißweinherstellung, sanfte Pressung und sortenreine Gärung bei kontrollierter Temperatur; ca. 50 Tage Schaumbildung und natürliche Gärung im Autoklav bei 12 - 13 °C

Alkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: 26 g/l

Überdruck bei 20 °C: 5 bar



### ORANOOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, glänzender, dichter Schaum, Perlage mit feiner und anhaltender Textur.

Duft: fruchtig, aromatisch und umhüllend, Noten von reifen weißen Pfirsichen und Birnen, begleitet von ausgeprägten Jasminnuancen.

Geschmack: samtig und intensiv mit gutem Säure-Zucker-Gleichgewicht; die geschichtete Struktur verstärkt und ergänzt den harmonischen Geschmack.

Finale: anhaltend und sehr angenehm mit Anklängen an reife Früchte.

Empfohlene Serviertemperatur: 5 - 7 °C

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter

A U S Z E I C H N U N G E N

JAMES  
SUCKLING  
.COM

JAMES SUCKLING  
WINE RATINGS

90 Punkte



IWSC 2022

Silbermedaille

91 Punkte

falstaff

FALSTAFF SPARKLING  
SPECIAL 2022

92 Punkte



THE WINE HUNTER  
AWARD 2023



## SCHAUMWEIN ROSÈ

### Grani rosa di Pinot Nero

Rosé Brut 100% Pinot Noir

#### TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Anbaugebiet: Weinberge in Col San Martino, in der Stadt Farra di Soligo

Rebsorten: 100 % Pinot Noir.

Weinbereitung: kurze Mazeration auf den Schalen, Weißweinherstellung mit sanfter Pressung und sortenreiner Gärung bei kontrollierter Temperatur; ca. 60 Tage Schaumbildung und natürliche Gärung im Autoklav bei 13 - 14 °C

Alkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: 7 g/l

Überdruck bei 20 °C: 5 bar

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: leuchtendes Rosa, glänzender und seidiger Schaum, feine und anhaltende Perlage

Duft: intensiv und lebhaft, weiche und elegante Noten von roten Beeren und Nuancen von frischem Unterholz.

Geschmack: schmeichelnd, frisch und würzig, gut artikuliert mit Noten von Himbeeren, Johannis- und Walderdbeeren.

Finale: trocken und vibrierend mit langem, fruchtigem Abgang.

Empfohlene Serviertemperatur: 5 - 6 °C

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter – Magnum 1,5 Liter





Integral

La Primavera di Barbara

Bareta

Colbelo

# VALDOBBIADENE DOCG

VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG

## Integral



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Extra Brut - Millesimato

TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Anbaugebiet: alte Weingärten in Col San Martino.

Rebsorten: 100 % Glera.

Weinbereitung: Mazeration auf den Schalen, sanfte Pressung und sortenreine Gärung bei kontrollierter Temperatur; Schaumbildung und natürliche Gärung im Autoklav für ca. 60 Tage bei 12 °C. Danach ruht der Most zirka 60 weitere Tage auf eigenen Hefen.

Alkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: 2,7 g/l

Überdruck bei 20 °C: 5 bar

ORANOLOEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: strohgelbe Farbe mit kristallinen Reflexen, glänzender, feinkörniger Schaum, feine und anhaltende Perlage.

Duft: frisch und mineralisch mit ausgeprägten Noten von weißen Früchten. Im Hintergrund verstärken die Citrinnuancen die natürliche Energie von diesem Wein.

Geschmack: lebhaft, spritzig, herhaft und trocken. Vitalität in Reinheit.

Finale: komplex und harmonisch, wie im Auftakt von Spannung geprägt.

Empfohlene Serviertemperatur: 6 - 8 °C

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter – Magnum 1,5 Liter

A U S Z E I C H N U N G E N



VINOWAY WINE  
SELECTION 2023

92 Punkte



FALSTAFF PROSECCO  
TROPHY 2022

91 Punkte



EROS TEBONI  
THE WINE JOURNAL

94+ Punkte



# VALDOBBIADENE

## PROSECCO SUPERIORE DOCG

### La Primavera di Barbara



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Dry - Millesimato

#### TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Anbaugebiet: Weinberge in Col San Martino.

Rebsorten: 90 % Glera, 10 % Perera.

Weinbereitung: Weißweinherstellung, sanfte Pressung und sortenreine Gärung bei kontrollierter Temperatur; ca. 60 Tage Schaumbildung und natürliche Gärung im Autoklav bei 12 - 13 °C

Alkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: 21 g/l

Überdruck bei 20 °C: 5 bar

#### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: strohgelbe Farbe, glänzende und helle Schaumschichten, Perlage mit feiner und anhaltender Textur.

Duft: intensive fruchtige Aromen von Apfel, Birne und Aprikose, artikulierte blumige Eindrücke von Rose und Glyzinie runden das Bouquet ab.

Geschmack: knackig, würzig und gut ausgewogen zwischen Süße und Frische.

Finale: köstlich duftend und frisch trotz des wahrnehmbaren Restzuckers.

Empfohlene Serviertemperatur: 5 - 7 °C

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter - Magnum 1,5 Liter - Jeroboam 3 Liter

#### AUSSZEICHNUNGEN

JAMES  
SUCKLING  
.COM

JAMES SUCKLING  
WINE RATINGS

90 Punkte

EROS TEBOINI  
THE WINE JOURNAL

EROS TEBOINI  
THE WINE JOURNAL

93 Punkte



DECANTER ASIA  
WINE AWARDS

Goldmedaille

95 Punkte



# VALDOBBIADENE

## PROSECCO SUPERIORE DOCG

### Bareta



#### Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Brut

#### TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Anbaugebiet: Weinberge in Col San Martino.

Rebsorten: 100 % Glera.

Weinbereitung: sanfte Pressung und sortenreine Gärung bei kontrollierter Temperatur, ca. 50 Tage Schaumbildung und natürliche Gärung im Autoklav bei 12 - 13 °C

Alkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: 8 g/l

Überdruck bei 20 °C: 5 bar

#### ORANOOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, glänzender und lebhafter Schaum, Perlage mit feiner und anhaltender Textur.

Duft: blumig, zart, mit Anklängen an „Golden-Delicious-Apfel“, weißen Pfirsich und Zitronatzitrone.

Geschmack: entschieden und würzig; anhaltend und harmonisch.

Finale: frisch, vibrerend und angenehm trocken.

Empfohlene Serviertemperatur: 5 - 6 °C

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter – Magnum 1,5 Liter - Jeroboam 3 Liter -  
Mathusalem 6 Liter



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

## Colbelo



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Extra Dry

### TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Anbaugebiet: Weinberge in Col San Martino und Pieve di Soligo.

Rebsorten: 100 % Glera.

Weinbereitung: Weißweinherstellung, sanfte Pressung und sortenreine Gärung bei kontrollierter Temperatur, ca. 40 Tage Schaumbildung und natürliche Gärung im Autoklav bei 12 - 13 °C

Alkoholgehalt: 11,5 % vol

Restzuckergehalt: 16 g/l

Überdruck bei 20 °C: 5 bar

### ORANOOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, cremiger und glänzender Schaum, Perlage mit feiner und anhaltender Textur.

Duft: fruchtig, sauber, mit Noten von grünem Apfel und Birne, blumige Nuancen von Glyzinien und Akazienblüten.

Geschmack: weich mit Anklängen an reife, weiße Früchte.

Finale: zart, blumig und fruchtig.

Empfohlene Serviertemperatur: 6 - 7 °C

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter



B. Giussin

Rosso Dogato

# STILLE WEINE

PINOT BIANCO

COLLI TREVIGIANI

## B. Giussin



Pinot Bianco

### TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Anbaugebiet: Col San Martino.

Rebsorte: Pinot Bianco Klon L.B. 16 und L.B. 18.

Weinbereitung: Weißweinherstellung, 6 Stunden Mazeration auf den Schalen, sanfte Pressung und sortenreine Gärung bei kontrollierter Temperatur, 8 Monate Reifung in Stahlbehältern.

Alkoholgehalt: 13 %

### IDENTIKIT

Anbaugebiet: Col San Martino

Produzierte Flaschen: 5.000 zirka

Produzierte Magnumflaschen: 100 zirka

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: grünliche Farbe mit leichten Gelbreflexen.

Duft: fruchtige Noten von Birne und Aprikose mit Anklängen an weiße Blumen und Gewürze.

Geschmack: frisch, ausgewogen mit optimaler Persistenz und Würze.

Finale: feiner, warmer Abgang mit beständigem Geschmackseindruck, in dem das wahrgenommene Bouquet nachklingt.

Empfohlene Serviertemperatur: 10 - 12°C

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter - Magnum 1,5 Liter



CABERNET SAUVIGNON

MARCA TREVIGIANA

## Rosso Dogato

Cabernet Sauvignon

### TECHNISCHE DATEN UND IDENTIFIZIERUNGSMERKMALE

Anbaugebiet: Stadt von Giavera del Montello

Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon

Weinbereitung: Spätlese mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 13 % vol, Rotweinherstellung mit 15 bis 17 Tagen Maischegärung bei kontrollierter Temperatur

Reifung: 24 Monate in großen Fässern mit anschließendem Ausbau in der Flasche.

Alkoholgehalt: 13,5 %

Gesamtsäuregehalt: 5,70 g/l

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen.

Duft: reich, intensiv und elegant, eine Kombination aus Noten von Sauerkirsche, Waldbeeren, Salbei und Gewürznelken, Vanille und einer subtilen Holznuance, die typisch für das Barrique-Fass ist.

Geschmack: kräftig und würzig mit dichten, süßen Tanninen, beachtlicher, raffinierter Körper ohne dominierenden Holzton.

Finale: ausgewogen und sauber mit angenehmem Mundgefühl.

Empfohlene Serviertemperatur: ab 16 °C; der Wein sollte möglichst 10/15 Minuten vorber entkorkt werden.

Erhältliche Flaschengrößen: 0,75 Liter - Magnum 1,5 Liter - Jeroboam 3 - 5 Liter



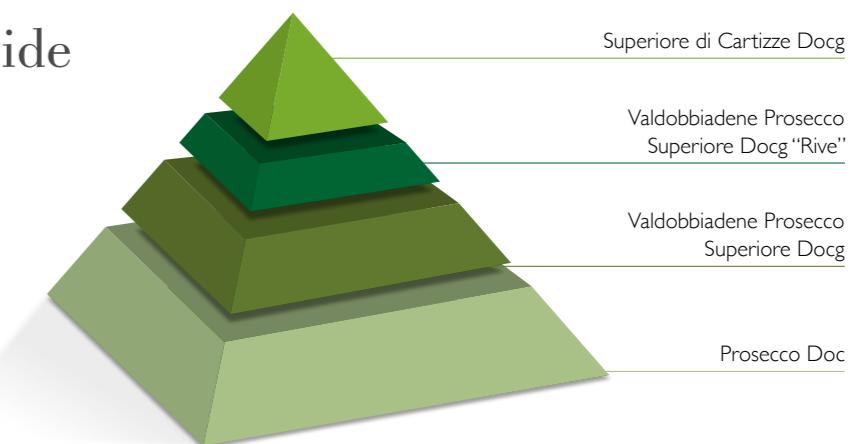


## Die Methode Charmat - Martinotti

Die Methode Charmat – Martinotti stellt das Verfahren zur Herstellung von Sekt dar, bei dem der Wein in einem Autoklav erneut vergoren wird. Autoklaven sind große Druckbehälter, die sich meist in Edelstahltanks befinden. Innerhalb dieser Methodik gibt es einige Variationen im Zusammenhang mit der Verlängerung des Aufenthaltes des Weins auf der Hefe. Die Charmat-Methode ermöglicht es Komplexität und Geschmack zu erreichen, welche die der klassischen Methode weit übertreffen. Sowohl in Italien wie auch im Ausland wird die Mehrzahl der Sektflaschen nach der Charmat-Martinotti-Methode hergestellt. Die Erfindung wird dem französischen Agraringenieur Eugène

Charmat zugeschrieben. Dieser experimentierte am Anfang des 20. Jahrhunderts an der Universität in Montpellier (Languedoc) mit Drucktanks und führte ab dem Jahre 1910 die Methode ein. Besonders in Italien gilt jedoch Federico Martinotti (1860-1924), der Direktor des l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti als Erfinder, der anscheinend schon vor Charmat in seinem Institut umfangreiche Versuche anstellte. Er verwendete dabei geschlossene Behälter, die einem Druck bis zu 6 bar standhielten. Deshalb wird in Italien das Verfahren patriotischer weise auch als Metodo martinotti, Metodo martinotti-charmat oder Metodo italiano bezeichnet.

## Die Qualitätspyramide





## Die Hügel von Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore

Das Anbaugebiet der Reben von Valdobbiadene DOCG liegt wie ein Garten zwischen den Flüssen Piave und Soligo etwa 50 Kilometer von Venedig entfernt in der hügeligen Gegend von Treviso zwischen den Städten Conegliano und Valdobbiadene – in gleicher Entfernung zu den Dolomiten und der Adria. Diese ideale geographische Kombination wirkt sich positiv auf das Mikroklima aus, welches optimal für den Prosecco-Qualitätsweinbau ist.

Die Weinberge liegen auf einer Höhe zwischen 200 und 500 Metern über dem Meeresspiegel in einer Landschaft, die reich an biologischer Vielfalt ist und sich durch besondere Temperaturschwankungen auszeichnet. Diese Kombination ist die wahre Seele dieser Gegend und die ideale Grundlage für einen einzigartigen Wein auf der Welt.





Nur wenige Schritte vom unseren  
Weinkeller entfernt, befindet sich  
das Merotto Space, wo unsere  
Gäste, die Touristen und Wine  
Lovers aus aller Welt unser  
unvergleichliches Weingebiet  
hautnah erleben können.

Unser  
Verkostungsraum



## Merotto Space

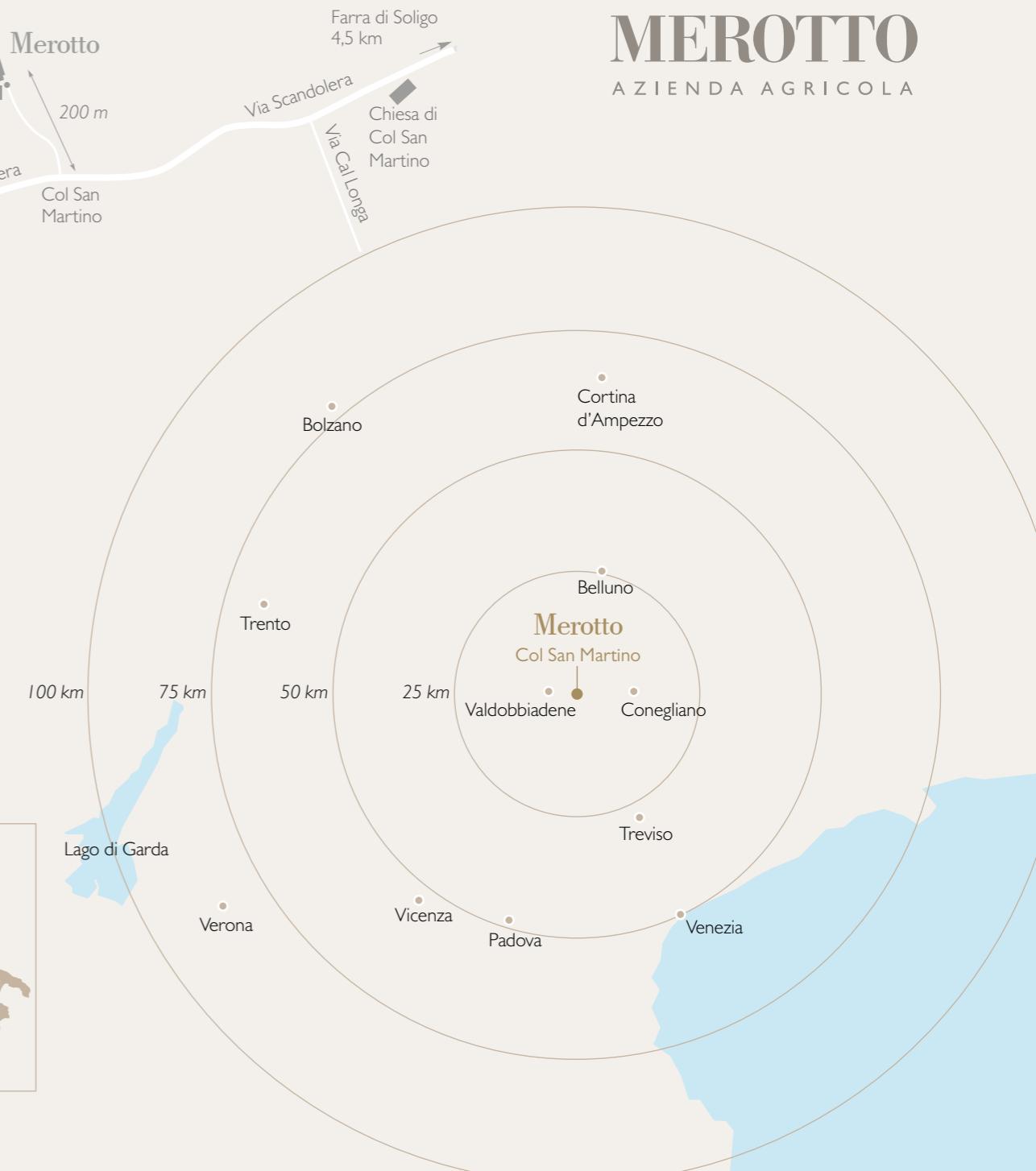
Ganz in der Nähe unserer Weinkellerei befindet sich der **Merotto Space**, wo unsere Gäste, die Urlauber und Weinliebhaber aus aller Welt, unsere einmalige Umgebung hautnah erleben und unsere Weine verkosten können.

Ein Ambiente, das der Gastfreundschaft gewidmet ist und eindrucksvolle Sinneserlebnisse bietet.

Neben dem Verkauf veranstalten wir auch geführte Verkostungen und die verschiedensten anderen Events in italienischer und in englischer Sprache, bei denen Sie unsere Weine kennenlernen können.



Mo - Fr 9.30 - 12.30 Uhr  
14.30 - 19.00 Uhr  
Sa 9.00 - 18.00 Uhr  
Sonntags mit Anmeldung





# MEROTTO

AZIENDA AGRICOLA

Via Scandolera, 21 - 31010  
Col San Martino di Farra di Soligo, Treviso, Italy  
Tel. +39 0438 989000  
[merotto@merotto.it](mailto:merotto@merotto.it) - [merotto.it](http://merotto.it)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013