



CARTIZZE · Valdobbiadene DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Dry



Vino spumante giallo paglierino dal perlage fine e persistente, caratterizzato da un aroma intenso con profumi floreali di glicine e gelsomino e vari sentori fruttati tra cui mela verde, pesca matura e pera assieme a profumi floreali di glicine e gelsomino.

Al gusto si presenta di ottimo equilibrio tra acidi e zuccheri; il retrogusto è deciso e richiama la frutta dell'olfatto. Spumante importante, ottimo come aperitivo, ma altrettanto adatto ad accompagnare piatti a base di pesce. Si sposa bene con biscotti secchi e fine pasticceria secca, ideale conclusione di ogni occasione conviviale.

DATI TECNICI:

Alcol 11,5% v/v; zuccheri 30 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

TEMPERATURA SERVIZIO:

6-8 °C. Avendo cura di stappare con delicatezza.

UVE:

100% Glera selezionate.

ZONA DI PRODUZIONE:

Piccolo vigneto di famiglia nella ristretta zona del Cartizze.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Classico vigneto disetaneo della zona del Cartizze, ottimamente esposto a sud.

Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

TERRENO:

Morbido, ben strutturato, argilloso di medio impasto, ben dotato di sostanza organica ed a Ph neutro.

VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C con lieviti selezionati.

La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello Charmat corto.