



CANTINA PRODUTTORI
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene
Superiore di Cartizze DOCG

Cartizze Dry

Terreno ed Area:

I vigneti sulla collina del Cartizze sono caratterizzati da una zona più impervia, dove le pendenze sono ripide e scoscese, e da una zona, che scende verso Sud, con pendii più dolci. Questa area si trova a un'altitudine che varia dai 230 ai 320 metri s.l.m. . Il suolo è argilloso, composto da arenarie e morene ricche di minerali.

Vitigno:

85% Glera, 15% blend di altre uve

Vendemmia:

Ultimi giorni di settembre, vendemmia manuale ed eroica, selezione in vigna (almeno 40 anni)

Vinificazione:

La fermentazione a temperatura controllata di 16-18° al termine della quale il vino affina naturalmente nelle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Il vino viene poi spostato in autoclave dove avviene la presa di spuma (seconda fermentazione). Il vino spumante riposa un mese nell'autoclave e successivamente viene imbottigliato.

Degustazione:

Il colore è giallo paglierino. Al naso si rincorrono note citrine e di frutta matura. Il perlage è fine e persistente. In bocca ritroviamo frutta matura oltre a un carattere delicatamente speziato con note di frutta secca. Caratterizzato da una sapidità distintiva che si risolve in una generale sensazione di cremosità e morbidezza.

Abbinamenti:

Cibi piccanti, focacce, frutta secca, dolci.

Residuo:

Dry (24 g/l)

Alcool:

11,5°

Temperatura di Servizio:

6-8°C

CODICE INTERNO: 138

Cod. EAN BOTTIGLIA: 8000037000013

Cod. EAN CASSA: 8000037010012

BOTTIGLIA: 750 ml.

PALLET: 480 bottiglie (80 CARTONI x 6 BOTTIGLIE)

COLLI x STRATO : 16x5

