



CARTIZZE

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Le uve di questo spumante provengono esclusivamente dalla Collina di Cartizze, la più celebre e prestigiosa della denominazione. Suoli, microclima ed esposizioni perfette garantiscono agli spumanti qui prodotti di raggiungere il vertice della qualità, distinguendosi per morbidezza e delicati profumi floreali.

vitigno

Glera proveniente dalla località Cartizze

terreni

I vigneti di Cartizze sorgono su di un'area collinare completamente esposta a Sud, caratterizzata da un'alta pendenza che si traduce in una maggiore irradiazione solare. L'altitudine varia dai 320 metri della sommità ai 230 metri. Il suolo presenta un substrato calcarenitico, eroso, sottile e dalla tessitura media. In alcuni punti affiora il substrato marnoso, l'orizzonte superficiale mantiene un buon contenuto in sostanza organica favorito dalla copertura erbacea permanente.

vinificazione

Dirasatura, pressatura soffice, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave con metodo Charmat.

tipologia

Dry

Annata: vino di annata

note sensoriali

Di colore giallo paglierino, al naso svela profumi di pera Williams, albicocca e petali di rosa. In bocca è rotondo, morbidamente sapido, accompagnato da una bollicina sottile e cremosa.

abbinamenti

Ideale come aperitivo "dolce", oppure, secondo la tradizione, in abbinamento a pasticceria secca, crostate di frutta, dolci al cucchiaio e frutta. Eccelle con il panettone, la colomba, i gelati affogati e, per un delicato contrasto, con le focacce.

temperatura di servizio

6°/8° C

grado alcolico

11% Vol