



CARTIZZE

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Le uve di questo spumante provengono esclusivamente dalla Collina di Cartizze, la più celebre e prestigiosa della denominazione Conegliano-Valdobbiadene. 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

Metodo Charmat: pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave.

tipologia

Dry

Annata: vino con 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