

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Cartizze Dry



DENOMINAZIONE: Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

TIPOLOGIA: Spumante Dry

VITIGNO: 100% Glera

AREA PRODUZIONE: Valdobbiadene

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE: In bianco, in assenza di bucce. Pressatura soffice dell'uva intera, decantazione naturale e fermentazione a temperatura controllata di 20°C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave con breve sosta sui lieviti per preservare il fruttato. La vendemmia effettuata più tardi conferisce al vino una concentrazione di intensi aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Giallo paglierino scarico, luminoso e brillante con eccellente perlage

OLFATTO: Fine, fruttato e armonico

GUSTO: Armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza; fruttato ricco, con buona pienezza e lunghezza

SERVIZIO: 8/10°C stappando la bottiglia al momento del consumo

ABBINAMENTI: Lo spumante da dessert per eccellenza, ottimo con la Millefoglie e la crema Chantilly

Formato: 0,75 litri 

DATI ANALITICI

ALCOL: 11.5%vol

ACIDITÀ TOTALE: 5.0 g/l

ZUCCHERO: 21 g/l

Curiosità

Vertice qualitativo della denominazione, il Cartizze proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 107 ettari di vigneto, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Una perfetta combinazione tra microclima e terreni antichi.



PRINCIPIO DI DOMINANZA

Riconoscimenti

- MEDAGLIA D'ORO "Mostra Vini San Pietro di Barbozza Primavera Prosecco 2016"



TORRE ZECCHEI

Via Capitello Ferrari, 1C
31020 Valdobbiadene (TV)

Tel. 0423 976183
info@torrezecchei.it