



Raffreddare poco prima dell'uso a **7-8° C**.
Ideale servire con secchiello e ghiaccio.



Conservare in luogo fresco e buio.
Evitare lunghe soste in frigorifero.

CARTIZZE

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Da un piccolo "cru" chiamato appunto "Cartizze", situato nel cuore della zona di produzione DOCG nel Comune di Valdobbiadene, che grazie alla mirabile combinazione geoclimatica produce uve eccelse per uno spumante di rinomata qualità, nasce il vino "Cartizze", vero gioiello dell'enologia italiana. Caratterizzato da un gusto amabile e denso sin dal colore, si possono apprezzarne l'intensità, i profumi invitanti e ampi, il sapore rotondo.

Tipologia: Spumante

Zona di provenienza delle uve:

Colline di Cartizze - Comune di Valdobbiadene

Altezza media dei vigneti: 200 - 300 m. s.l.m

Tipo di terreno: Suolo vario con morene, arenarie ed argille, calcareo, magro, asciutto

Epoca di vendemmia: 20 settembre - 10 ottobre
(uve raccolte esclusivamente a mano)

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (15-18°C). Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 3 mesi.

Presatura di spuma: Metodo Charmat in autoclave

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C

Durata del ciclo: circa 50 gg.

Alcool: 11,5% vol.

Zuccheri: 17-20 g/l

