

VALDOBBIADENE CARTIZZE SUPERIORE D.O.C.G.



SCHEDA TECNICA

Provenienza: colline del Cartizze Saccol di Valdobbiadene
Vitigno: Glera 100% (in origine chiamato Prosecco)
Altitudine: 280 m. s.l.m.
Esposizione: sud, sud ovest
Sistema di allevamento: metodo tradizionale di Valdobbiadene, cappuccina modificata
Eta' media vigneti: 45 anni
Resa q/ha 120
Vendemmia: fine Settembre, esclusivamente a mano e selezionata
Vinificazione: in bianco su uva intera con pressatura soffice
Prima Fermentazione: a temperatura controllata in serbatoi inox.
Affinamento: 4/5 mesi
Presatura di spuma: in autoclave secondo il metodo italiano "Martinotti" per 30/40 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica	11.5%
Residuo zuccherino	25 g/l
Pressione	4.5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino scarico
Perlage: molto fine e persistente
Profumo: intenso e delicato con note di fiori come la rosa e la viola di campo e con sentori fruttati di mela e pesca settembrina
Gusto: morbido, avvolgente e vellutato, lievemente aromatico.

SUGGERIMENTI

Conservazione: ambiente fresco (12-18 gradi) e possibilmente al riparo dalla luce, in posizione verticale. Evitare lunghe soste in frigo.
Temperatura di servizio: 6 – 8 C°

CONFEZIONE

Scatola da 6 bottiglie 0,75lt
Confezioni da 3, da 2 o da 1 bottiglia 0,75 lt

Area of origin: Cartizze hills in Saccol in Valdobbiadene
Grape varietal: 100% Glera (originally called Prosecco)
High: 280 mt s.l.
Exposure: South and Southwest in the Valdobbiadene hills
Cultivation system: the autochthonous method called "cappuccina modificata"
Vineyard age: 45 years
Yield kg/ha 12.000
Harvest period: during the end of September the selected grapes are picked up exclusively by hand
Vinification: gentle pressing removes skins
Primary fermentation: at controlled temperature in stainless steel (inox) tanks
Refinement: 4/5 months
Foaming: secondary fermentation, in autoclave according to the Italian "Martinotti" method for 30 to 40 days

ANALYTICAL FEATURES

Alcohol content 11,5% vol
Sugar residue 25 g/l
Pressure 4.5 bar

ORGANOLEPTIC FEATURES

Color: pale straw yellow
Perlage: Very fine and persistent
Bouquet: Deep and delicate with flower notes like the rose, the field's violet and with fruity scents of apple and September peach
Taste: mellow, appealing and velvety, lightly aromatic.

RECOMMENDATIONS

Conservation: Keep in a fresh room (12-18°), possibly away from the light, in a vertical position. Avoid keeping the wine in the fridge for long periods.
Serving temperature: 6-8°

PACKAGING

Cases by 6 bottles of 0,75lt
1, 2 or 3 bottles packaging of 0,75lt

