



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - CARTIZZE DRY

L'aristocratica inconfondibile peculiarità, la stupenda complessità dei suoi profumi, combinano con l'aromaticità varietale e la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore paglierino tenue, ravvivato dal perlage finissimo e persistente, lo rende armonico e vellutato. Prodotto sempre all'altezza delle più esigenti aspettative. Spumante da dessert, è ottimo con i dolci della tradizione, dalla pasta frolla alle crostate ai biscotti di casa. Eccellente servito a 6/8 °C, pure come aperitivo. Un vero suggello ai momenti gioiosi della vita.

COLORE

paglierino tenue, con luminosi riflessi aurei, reso brillante dal perlage finissimo e persistente

AROMA

con una splendida complessità di profumi di frutta matura, quali la mela e la pera, gli agrumi; la nota dominante è quella del glicine in fiore con un dolce richiamo alle mandorle glassate

STRUTTURA

morbida e dalle inconfondibili aristocratiche peculiarità

SAPORE

delicato e al tempo stesso pieno e invitante; sostenuto da una ben equilibrata acidità

VITIGNI

"Glera" (nome storico del Prosecco)

UBICAZIONE

Santo Stefano e San Pietro di Barbozza

ORIENTAMENTO

sui versanti meridionali ad un'altitudine fra 130/200 metri

TERRENO

collinare, di origine morenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e Guyot

RESA

120 q.li/ha

VENDEMMIA

manuale, a fine settembre

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18-20°C) ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 90 gg.

PRESA DI SPUMA

metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

ACIDITÀ TOTALE

5,5 gr/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,50 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

25,50 gr/lit +/- 1,1

PRESSIONE AFROM.

5,00 bar +/- 0,5

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia 0,75 L

NOZIONE

esprime le sue massime note di freschezza e aromaticità entro l'anno successivo alla vendemmia

