



Valdobbiadene Superiore di Cartizze

DOCG Extra Dry

SCHEDA TECNICA

Le uve provengono dalle colline di Cartizze e vinificate con particolare attenzione in loco. Il vino base viene posto in autoclave orizzontale per la presa di spuma dove fermenta per circa tre settimane ad una temperatura controllata compresa tra i 14 ed i 18 °C. Raggiunta la sovrappressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Poi viene mantenuta ad affinarsi sui lieviti per circa tre mesi, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino e perlage finissimo. Profumo intenso, fragrante e fine con note di fiori d'acacia, agrumi e pesca gialla. Al palato si distende vibrante e fresco, di buona pienezza e sapidità, con elegante finale di frutta matura e fiori di campo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, anche se la sua decisa fragranza lo rende adatto soprattutto ad accompagnare piatti dalla golosa speziatura e gioiosa piccantezza. Divertente l'abbinamento di fine pasto con frutta fresca.



UVE  Glera	ZONA DI PRODUZIONE  Areale di Cartizze, nei dintorni di Valdobbiadene	ALTITUDINE  180 – 350 mt. s.l.m.	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Fra i più antichi della Denominazione, poco profondo, di marne e arenarie bianche	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Sylvoz	DENSITÀ DELL'IMPIANTO  3.000 - 4.000 piante per ettaro	EPOCA DI VENDEMMIA  Seconda metà di settembre
--	---	--	--	---	--	---

GRADO ALCOLICO  11,50 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  8 - 10 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	DURATA  3/4 anni	CARTONE  6 bottiglie	FORMATI  75 cl
--	--	---	--	--	--