

Prosecco Superiore di Cartizze Dry Valdobbiadene D.O.C.G.

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdobbiadene
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	200 - 500 mt. m.s.l.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Di origine morenica, poco profondo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	1.800 - 3.500 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:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura controllata compresa tra i 14° ed i 16° C. Raggiunta la sovrappressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a -4° C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata di 8°-10° C per almeno un mese, 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, con lievi note dorate e bollicine fini. Profumo intenso, pulito e fine con note di miele d'acacia ed agrumi. Gusto moderatamente amabile, equilibrato, di buona pienezza e sapidità, con elegante finale di frutta matura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo morbido, anche se la sua rara e delicata fragranza lo rende adatto soprattutto a fine pasto con la piccola pasticceria senza creme, panettoni, focacce dolci e frutta fresca.

Prosecco Superiore di Cartizze

