

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Extra Dry

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
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

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.

Valdobbiadene Superiore di Cartizze



Santa Margherita