

CARTIZZE

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG - VINO SPUMANTE DRY

CARATTERISTICHE

Denominazione: Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG.

Uvaggio: 100% Glera.

Vendemmia: la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla terza decade di settembre.

Zona di produzione: colline DOCG Valdobbiadene, zona Cartizze.

Altitudine: 350/400m s.l.m.

Esposizione: Sud.

Terreno: argilloso calcareo, arenaria.

Clima: mediterraneo fresco, microclima unico di alta collina.

Sistema di allevamento: doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice. Resa 70%.

Spumantizzazione: seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat per 70/80 giorni.

Bottiglie prodotte annualmente: 26.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente.

Profumo: spiccano le note fruttate, sentori di mela, pera, fiori bianchi di acacia.

Sapore: al palato, finemente aromatico ed elegante.

Abbinamenti: grande vino da dessert, ideale con dolci a pasta lievitata come pandori e panettoni. Finemente abbinato anche a piatti asiatici leggermente speziati.

Suggerimenti per il servizio: servire ad una temperatura di 6-8°C in un ampio calice a tulipano che ne faccia apprezzare la ricchezza di aromi.

Conservazione: tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

DETTAGLI TECNICI

Residuo zuccherino: 19-21 g/l

Acidità totale: 5,5-6 g/l

Solforosa totale: 70-85 mg/l

Grado alcolico: 11,5% vol

Pressione: 4,5 - 5 bar

Chiusura: tappo a fungo



Formati disponibili:
750ml

AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it