

# VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT D.O.C.G. **Bottiglia cl 75 Magnum cl 150**

## Il Cartizze

Il nome Cartizze indica la celebre e ristretta zona collinare, caratterizzata da un terreno roccioso-friabile a costituzione chimica equilibrata con umidità costante ma limitata e rilevanti escursioni termiche, dove l'uva di prosecco matura più lentamente e gode, alla fine, di un corredo acido e armonico più ricco e completo.

## Il Cartizze

The name Cartizze indicates a well-known, limited hilly area with chemical/y balanced, rocky-crumbly soil, constant but moderate humidity and a considerable temperature range, where the prosecco grape ripens more slowly and, in the end, has a richer and more complete, harmoniously acidic content.

## Vigneto

**Zona di produzione:** Regione Veneto, provincia di Treviso  
**Comune:** Valdobbiadene - **Località:** Cartizze  
**Vigneto tipo:** bianco  
**Varietà:** Glera  
**Densità di impianto:** 2.650 ceppi ettaro  
**Resa ettaro:** 12.000 kg/ha  
**Resa per pianta:** 4,5 kg/ceppo  
**Superficie:** 1,3 ha  
**Sistema di allevamento:** Cappuccina  
**Epoca di vendemmia:** inizio Ottobre  
**Raccolta:** a mano

## Vineyard

**Production area:** the Veneto region, province of Treviso  
**Municipality:** Valdobbiadene - **District:** Cartizze  
**Wine type:** white  
**Grape variety:** Glera  
**Density of planting:** 2.650 vines per hectare  
**Yield per hectare:** 12.000 kg/ha  
**Yield per plant:** 4,5 kg/vine  
**Surface area:** 1,3 ha  
**Training system:** Cappuccina (double-arched cane)  
**Time of harvest:** early October  
**Type of harvesting:** hand picking

## Vinificazione

**Recipiente di fermentazione:** in acciaio inox  
**Temperatura di fermentazione:** 16/18°C  
**Lieviti:** selezionati  
**Durata di fermentazione:** 8/10 giorni  
**Fermentazione malolattica:** no  
**Spumantizzazione:** metodo Martinotti  
**Maturazione:** breve in acciaio e successivi 50 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

## Vinification

**Fermentation tank:** stainless steel  
**Fermentation temperature:** 16/18°C  
**Yeasts:** selected  
**Fermentation time:** 8/10 days  
**Malolactic fermentation:** no  
**Sparkling winemaking method:** Martinotti  
**Ageing:** short time in steel followed by 50 days in the bottle before being put on the market

## Dati tecnici

**Grado alcolico:** 11,5 % vol.  
**Grado zuccherino:** 7 grammi per litro  
**Acidità totale:** 5,8 grammi per litro  
**Ph:** 3,20

## Technical data

**Alcohol content:** 11,5 % vol.  
**Sugar content:** 7 grams per litre  
**Total acidity:** 5.8 grams per litre  
**Ph:** 3.20

## Degustazione

**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** intenso e complesso con fiori bianchi pera e mela  
**Gusto:** ricco deciso, persistente  
**Massima espressione:** entro i 18 mesi dalla vendemmia  
**Servizio:** 7/8°C come aperitivo o a tutto pasto  
**Bicchieri consigliati:** calice

## Tasting

**Colour:** straw yellow  
**Bouquet:** intense and complex with pear and apple white flowers  
**Flavour:** decisive and full bodied  
**Best drunk:** within 18 months from harvest  
**Serving suggestions:** at 7/8°C as an aperitif or throughout the meal  
**Recommended glass:** flute