

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY D.O.C.G. Bottiglia cl 75

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: 22 grammi per litro
Acidità totale: 5,6 grammi per litro
Ph: 3,20

Technical data

Alcohol content: 11,5% vol.
Sugar content: 22 grams per litre
Total acidity: 5.6 grams per litre
Ph: 3.20

Degustazione

Colore: giallo paglierino, con riflessi dorati
Profumo: elegante fine, aromatico con sentori di rosa, agrumi e frutta fresca
Gusto: morbido, sapido, intenso ed equilibrato
Massima espressione: entro i 18 mesi dalla vendemmia
Servizio: 7/8°C fuori pasto o sui dessert
Bicchieri consigliato: calice

Tasting

Colour: straw yellow, with golden reflections
Bouquet: elegant and fine, aromatic with hints of rose, citrus and fresh fruit
Flavour: soft, savory, intense and balanced
Best drunk: within 18 months from harvest
Serving suggestions: 7/8°C between meals or on desserts
Recommended glass: flute