



**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DI CARTIZZE DRY
DOCG**

Il Prosecco DOCG Superiore di Cartizze rappresenta la versione più esclusiva, l'apice qualitativo del mondo del Prosecco. Si produce solamente in una zona collinare di solo 1 km quadrato di superficie – nel cuore del distretto di Valdobbiadene, la città storica più famosa del Prosecco per la qualità delle uve e gli splendidi paesaggi.

COLORE

Paglierino tenue, con luminosi riflessi aurei, reso brillante dal perlage finissimo e persistente.

BOUQUET

Profumi di frutta matura, quali la mela e la pera, gli agrumi; la nota dominante è quella del glicine in fiore con un dolce richiamo alle mandorle glassate. Sapore delicato e al tempo stesso pieno; equilibrata acidità. Struttura morbida, satura e dalle inconfondibili aristocratiche peculiarità.

VITIGNI

100% Glera.

UBICAZIONE

Sui versanti meridionali delle colline di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza.

TERRENO

Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz, Guyot.

VENDEMMIA

Manuale, a fine settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (15/18 °C) ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/lit +/-0,5

ALCOL SVOLTO

11,5 % vol +/-0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

25,5 g/lit +/-1,1

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

ABBINAMENTI

Spumante da dessert, è ottimo con i dolci della tradizione, dalla pasta frolla alle crostate ai biscotti di casa.

Prosecco DOCG Superiore di Cartizze represents the most exclusive version, the top quality in the Prosecco world.

It is produced on a hilly area of just 0,39 square miles – in the heart of the municipality of Valdobbiadene, the most famous historical city of Prosecco, renowned for the quality of the grapes and the beautiful landscapes.

COLOUR

Pale straw colour, with golden glints. Brilliant thanks to its fine and persistent perlage.

BOUQUET

Aroma of ripe fruits, such as apple and pear, orange and lemon; on the palate the wisteria in blossom aroma comes forth, and a sweet hint reminds of glacé almonds. Delicate and full body; well-balanced acidity. Delicate, elegant and noble structure.

VARIETAL(S)

100% Glera.

PRODUCTION AREA

Exposure on south-facing hills in Santo Stefano and San Pietro di Barbozza.

SOIL

Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz, Guyot.

HARVEST

Manual, end of September.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must and fermentation at a controlled temperature (15/18 °C) by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 90 days. Fermentation process through Charmat method lasting between 6 and 8 weeks, cold tartaric stabilization and micro-filtration before bottling.

ACIDITY

5,5 g/lit +/-0,5

ALCOHOL

11,5 % vol +/-0,8

RESIDUAL SUGAR

25,5 g/lit +/-1,1

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lit

SERVING TEMPERATURE

43-46 °F

PAIRING

Excellent with desserts, in particular shortbread cakes and home-made biscuits. Excellent also as aperitif.