

CARTIZZE

DRY

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Vertice qualitativo e sintesi del Valdobbiadene Docg, il Cartizze di Andreola proviene dall'omonima sottozona disciplinata fin dal 1969: un "pentagono d'oro" i cui pochi ettari di vigneto sono stati selezionati per la perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi. Lievemente amabile, ha un aroma gradevolmente fruttato e accompagna egregiamente ogni dessert. Si consiglia di servire a 8-10° C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
MICROAREA	—	Località Cartizze
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	300 m.s.l.m
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	120 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	26 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	—	Elegante, fine e persistente
SPUMA	—	Cremona
PROFUMO	—	Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	—	Vellutato, avvolgente ed elegante
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L

Prodotto e spumantizzato all'origine dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Cartizze
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg - Dry

