CARTIZZE

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
DRY

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
MICROAREA	—	Località Cartizze
VITIGNO	—	100% Glera
ALTIMETRIA	—	300 metri s.l.m.
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	—	Flottazione e fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO DELLA BASE IN VASCHE DI ACCIAIO	—	Almeno 6 mesi
PRESA DI SPUMA	—	30–40 giorni
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti “Metodo Martinotti”
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	—	1–3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	21 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA	—	Perlage elegante, fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli
SPUMA	—	Cremosa
OLFATTO	—	Buccia e canditi di cedro e limone, fiore d’acacia, mela e pesca
GUSTO	—	Carezzevole, ricco ed appagante
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L

Spumantizzato dall’Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti

Andreola

TERROIR

Vertice qualitativo e sintesi del Valdobbiadene Docg, il Cartizze di Andreola proviene dall'omonima ed esclusiva area 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. Trattandosi di una realtà produttiva storica e ricercata, la frammentazione della proprietà media è molto elevata (0,2 ettari). Nel nostro specifico caso, le uve che riusciamo a reperire grazie a storici rapporti con fidati conferitori provengono da una delle più esclusive e vocate località che all'interno dell'areale di Cartizze viene denominata "Cartizze Alto".
I vigneti di questa microarea sono tutti disposti con filari a girappoggio rispetto alla linea di massima pendenza, a confermare l'antica attenzione per la conservazione della morfologia del suolo e per il controllo dell'erosione dovuta allo scorrimento superficiale dell'acqua.
La sottozona denominata "Cartizze Alto" si sviluppa in corrispondenza della dorsale a substrato calcarenitico; le pendenze risultano elevate ed i suoli si presentano con media tessitura e sottile profondità, originatisi su marne e arenarie. Dove affiora il substrato marnoso la tessitura diventa più fine favorendo condizioni di miglior tenuta idrica.
La perfetta esposizione a Sud del versante e la sua uniforme pendenza compensano da un punto di vista climatico l'effetto "alta collina" che già comincia a farsi sentire.
In questo areale le temperature si mantengono miti e costanti, infatti i picchi di massima e di minima sono rispettivamente leggermente inferiori e superiori alla media di denominazione.
Tutto ciò si traduce in suoli e microclima esclusivi, che possiedono i requisiti per ottenere spumanti di alto lignaggio e grande finezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

I contenuti di precursori aromatici si posizionano su valori medio alti, in particolar modo i composti legati alle note più calde (norisoprenoidi). Tra i monoterpeni spiccano i contenuti in linalolo, aroma riconducibile a sentori floreali nei vini. I vini base di quest'area si sono da sempre distinti per intensità ed eleganza olfattiva, con sentori di pesca, pera e albicocca, fiori bianchi e talvolta, nelle annate più calde, qualche nota tropicale. Il perlage fitto e sottile sale energicamente a creare una candida e cremosa schiuma sopra l'elegante giallo chiaro del vino, i cui riflessi tendono al verde tenue. Sentori di buccia e canditi di cedro e limone, poi fiore d'acacia, mela e pesca creano un bouquet affascinante.
Il sorso è intenso, diretto e deciso, carezzevole e appagante. Dolcezza e sapidità, energia e piacere sono i colori di questo prezioso affresco territoriale. Accompagna egregiamente ogni dessert.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

CARTIZZE Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
DRY

VITICOLTURA EROICA CERVIM

Spumantizzato dall'Azienda Agricola Andreola di Stefano Pola
Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Prodotto in Italia - Contiene solfiti

andreola.eu