



CARTIZZE

Dry

VALDOBBIADENE DOCG Superiore di Cartizze

COLORE:	Giallo paglierino. Perlage fine e persistente.
PROFUMI:	Ampio ed intenso, con note di frutta matura.
SAPORE:	Armonico ed elegante, fresco e morbido.
VITIGNI:	Glera 100%.
ZONA DI PRODUZIONE:	Microzona del Cartizze.
SUOLO:	Vario, con morene, arenarie ed argille.
ESPOSIZIONE :	Vigneto esposto a sud.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
VENDEMMIA:	Vendemmiato a mano, dal 15 di settembre al 10 di ottobre.
RESA Q.LI UVA /HA :	120.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice con presse pneumatiche e con decantazione del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17° - 19° C) con lieviti selezionati.
FERMENTAZIONE PRIMARIA:	Affinamento e sosta in recipienti di acciaio
PRESA DI SPUMA:	Metodo Charmat, in recipienti di acciaio a pressione per circa 35 giorni.
GRADAZIONE:	11% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO:	24 g/l.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Si accompagna a dessert, dolci leggeri o ad un brindisi importante.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Raffreddare poco tempo prima di versarlo, e gustarlo a 6° - 8° C.
CONSERVAZIONE:	Conservare in luogo fresco e buio, evitando le lunghe soste in frigorifero.

