



V23236075

### Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Cartizze Dry – cl 75

Cartizze rappresenta l'eccellenza del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG racchiusa in soli 108 ettari siti nella più vocata e tradizionale zona collinare del territorio UNESCO e disciplinata sin dal 1969. E' l'emblema di quel che significa terroir, ossia l'insieme di microclima, terreno e tecniche produttive, che permettono a questo spumante di descrivere perfettamente la storia di un luogo, passata e contemporanea.

**Area di Produzione:** Area collinare in località Cartizze, Valdobbiadene (Veneto)

**Vitigno:** Glera (85% min), Chardonnay, Pinot

**Piante per Ettaro:** 4800

**Sistema di Allevamento:** Doppio Capovolto - Cappuccina

**Vendemmia:** Tra metà settembre e inizio ottobre

**Resa per Ettaro:** 120 q/Ha

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

> Le uve impiegate per la produzione di questo vino provengono dalla località Cartizze, ossia la più vocata zona collinare tra di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Le Prealpi creano una barriera naturale contro le fredde correnti, mentre la prossimità del mare e delle aree lagunari rendono il clima temperato, con inverni freddi ma non eccessivamente rigidi ed estati calde, ma non troppo afose.

> La forte pendenza, tipica di quest'area, permette un'ottima intercettazione dei raggi solari e contribuisce a favorire marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte, grazie alla discesa lungo i pendii di aria fresca proveniente dalle Prealpi. Questo si traduce in un bouquet più complesso ed elegante.

> Il suolo magro e non molto profondo, originato dal sollevamento dei fondali marini, e modificato poi dall'azione dei fiumi, è costituito essenzialmente di marne e arenarie di composizione calcarea e argillosa, che conferiscono al vino note caratteristiche di salinità e mineralità.

> Le piogge sono generalmente frequenti nel periodo estivo e garantiscono l'apporto idrico necessario alla maturazione dell'uva.

##### Processo Produttivo

> Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano così da selezionare solo i grappoli più sani e maturi, e portati in cantina entro 2 ore al fine di salvaguardarne l'integrità e il patrimonio organolettico.

> Si procede poi alla pressatura che viene eseguita in modo "soffice", con basse pressioni, per estrarre i composti indispensabili al corpo e alla struttura ma non i composti fenolici che possono provocare instabilità mettendo in pericolo sia la qualità che la longevità del futuro spumante.

> Il mosto viene poi mantenuto a bassa temperatura in vasche di acciaio e depurato, per mezzo della decantazione statica, delle sostanze che potrebbero sviluppare in aromi pesanti e sgradevoli.

> Dopo la prima fermentazione, si procede alla presa di spuma con metodo Martinotti, in autoclave, ad una temperatura controllata di 14-15 °C con i lieviti selezionati nelle tradizionali aree di coltivazione delle uve per la produzione del vino Prosecco.

> Al termine della fermentazione, lo spumante viene lasciato in affinamento per almeno 2 mesi sulle fecce nobili il tempo necessario a permettere l'autolisi dei lieviti grazie alla quale vengono rilasciate delle sostanze che vanno ad arricchire il corpo, la struttura e l'aromaticità, bilanciandone il tenore zuccherino.

> Successivamente alla stabilizzazione a freddo, il vino viene filtrato e imbottigliato. Dopo qualche giorno di affinamento in bottiglia, è pronto per deliziare anche i palati più raffinati ed esigenti.





### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Giallo paglierino tenue e delicato, con un perlage fine e persistente e un'aureola di spuma densa e consistente.

**Olfatto:** Intenso profumo di frutta bianca, mela golden croccante e succosa, albicocca e pesca, con una nota floreale delicata di zagara e fiore di pesco.

**Gusto:** Fruttato, amabile e fresco, con aroma persistente.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 11,5%

**Zuccheri, g/l:** 22

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo con un tagliere di formaggi morbidi e cremosi. Ideale con risotto agli asparagi mantecato alla crema di Morlacco e con dessert a base di pasticceria secca e crema alla vaniglia.



**Da consumare preferibilmente:** Entro 18 mesi.

**Bicchieri Consigliati:** Flute.

