



V23236075

Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore di Cartizze Dry - cl 75

Il 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: Sottozona 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 sottozona 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.

Premi

Gold Medal - The Prosecco Masters - The Drinks Business - UK (2026)

