



## VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG Dry

I 107 ettari del Cartizze sono la massima espressione qualitativa del nostro territorio.

All'interno dei 8.000 ettari dell'area Docg troviamo un cru di 107 ettari denominato Cartizze. La sua particolare esposizione a sud che permette un costante soleggiamento abbinato alle caratteristiche minerali del terreno che grazie anche alla sua estrema pendenza evitano ristagni idrici, porta a produrre un'uva ricca di zuccheri e piena di profumi tali da rendere il prodotto finito unico, di grande percezione sferica e di assoluta qualità superiore.

### SCHEMA TECNICA

Area Valdobbiadene Conegliano  
Glera (conosciuto come Prosecco)  
Capuccina modificata  
Seconda quindicina di settembre  
In bianco con soffice pressatura  
Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 giorni  
Charmat - Martinotti  
Fine e persistente  
Giallo paglierino scarico  
Fresco, aromatico, armonico  
6-8 °C

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

11,5% vol  
23 g/l  
6,0 g/l  
> 16 g/l  
5 bar

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 l



ZONA DI ORIGINE  
VITIGNO  
FORMA DI ALLEVAMENTO  
EPOCA DI VENDEMMIA  
VINIFICAZIONE  
PRESA DI SPUMA  
  
METODO  
PERLAGE  
COLORE  
SENSAZIONI OLFATTIVE  
TEMPERATURA DI SERVIZIO

ALCOHOL  
RESIDUO ZUCCHERINO  
ACIDITÀ TOTALE  
ESTRATTO  
PRESSIONE A 20 °C

