



EXPERTISE

Bezeichnung	CARTIZZE Dry Valdobbiadene Superiore
Klassifizierung	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
Typologie	Schaumwein
Trauben	Glera
Herkunft der Trauben	Überwiegend die Hügel von Cartizze - Gemeinde Valdobbiadene
Durschnittl. Höhe der Weinberge	200 - 300 M. über dem Meeresspiegel
Art der Böden	Unterschiedliche Böden mit Moränen, Sandstein und Tonerde, kalkhaltig, dünn, trocken und nicht sehr tief, besonders in den höheren Lagen.
Lage	Oft steile Hügel in „girapoggio“ in meist südlicher Lage.
Klima	Mild mit kalten Wintern und warmen Sommern, aber nicht schwül. Durchschnittliche Niederschlagsmenge: 1250 mm mit Höchstwerten in Juni und November und Mindestwerten in Januar und August. Sonnenstrahlung April-Oktober: 92745 cal/cm ²
Zuchtarten	Doppelbogen, Cappuccina
Anbaudichte	2500 -3500 Rebstöcke pro Hektar
Ertrag	Maximal 120 Doppelzentner /Hektar
Zeit der Ernte	20. September - 10. Oktober
Weinherstellung	Sanftes Pressen mit Luftpresse, statische Klärung des Mostes, Gärung unter kontrollierter Temperatur (17-19° C) mit ausgesuchten Hefen. Verfeinerung und drei Monate Hefekontakt auf edlem Bodensatz in Stahl.
Perlage-Technik	“Metodo Italiano” in Autoklav aus Stahl. Temperatur während der zweiten Vergärung: 15-17° C. Kalte Stabilisierung des Weinsteines (-4°C) Mikrofiltrierung vor der Abfüllung, um die Hefe und den Schaumwein zu trennen. Dauer des Zyklus: ca. 40 Tage.
Durchschnittliche Analysedaten	Alkohol 11% Vol. Zucker 24-26 G/L Gesamte Säure 6 G/L PH-Wert 3.20 Druck 4.80 / 5.00 Bar
Eigenschaften	<u>Aussehen:</u> Strohgelbe Farbe. Dichter Schaum, feine und anhaltende Perlage. <u>Duft:</u> Reich und intensiv mit Noten von Apfel, Aprikose, Birne und Rose. Harmonisch und elegant mit aromatischen Noten, großer Frische. <u>Geschmack:</u> Harmonisch und elegant, sehr sanft und frisch. Reichlich fruchtig, mit guter Fülle und Länge, hat er eine vollkommene Übereinstimmung mit dem Duft.
Als kulinarischer Begleiter	Er passt gut zu Mürbeteigkuchen mit Früchten und Fladen. Perfekt als Abschluss jedes wichtigen Essens.
Servier-Empfehlung	Vor dem Gebrauch ein wenig kalt stellen (7-8° C). Am besten im Sektkühler mit Eis servieren.
Empfohlene Glassorte	<u>Weißwein Kelch, mittelgroß.</u> Besser die „Flüte“ vermeiden. Obwohl in diesem Glas die Perlage sich besten entwickelt, erlaubt es keine optimale Entwicklung der Aromen.
Lagerung	An kaltem und dunklem Ort. Lange Aufenthalte im Kühlschrank vermeiden.
Idealer Verkostungszeitpunkt	Cartizze Dry entwickelt seine charakteristische Frische insbesondere im Jahr nach der Ernte. In den folgenden Jahren verlieren Geschmack und fruchtige Aromen zwar an Intensität, aber er kann bei richtiger Lagerung durch seine breitere Vielfalt für Nase und Gaumen angenehme Überraschungen bieten.

Cartizze scheda tecnica. Rev.02/2010

