



SCHEDA TECNICA

Denominazione : CARTIZZE Dry Valdobbiadene Superiore

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Tipologia: Spumante

Uve: Glera

Zona di provenienza delle uve

Colline di Cartizze – Comune di Valdobbiadene

Altezza media dei vigneti

200 – 300 m. slm

Tipo di terreno

Suolo vario con morene, arenarie ed argille, calcareo, magro, asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori.

Giacitura ed esposizione

Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione prevalente a Sud.

Clima

Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose.

Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.

Radiazione solare aprile-ottobre: 92745 cal/cm2

Sistemi di allevamento: Doppio capovolto, Cappuccina,

Densità d'impianto: 2500 -3500 piante per ha

Resa: Massimo 120 q.li /ha

Epoca di vendemmia: 20 settembre – 10 ottobre

Vinificazione:

Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati.

Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi.

Presa di spuma:

Metodo italiano in autoclavi di acciaio.

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C.

Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C)

Microfiltrazione prima dell' imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante. Durata del ciclo: circa 40 gg.

Dati analitici medi:

Alcool: 11% vol. – Zuccheri: 24-26 g/l

Acidità totale: 6 g/l - pH: 3.20 Pressione: 4.80 / 5 bar

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente

Profumo: Ampio ed intenso con note di mela, albicocca, pera e rosa.

Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza.

Sapore: Armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza.

Fruttato ricco, con buona pienezza e lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo.

Abbinamenti gastronomici:

Si accompagna alle crostate di frutta alle focacce ed alla pasta frolla.

Ideale alla conclusione di ogni pranzo importante.

Servizio: Raffreddare poco prima dell' uso a 7-8° C.

Ideale servire con secchiello e ghiaccio.

Tipo di bicchiere consigliato: Il calice da vino bianco di media ampiezza.

Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.

Conservazione: In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.

Epoca di consumo: Il Cartizze Dry esprime le sue massime caratteristiche di freschezza nell'anno successivo alla vendemmia.

Tuttavia, negli anni seguenti, se ben conservato, alla diminuzione dell'intensità dei gusti e profumi fruttati corrisponde una maggiore complessità sia al naso che in bocca che può riservare piacevoli sorprese.

