



CARTIZZE

Denominazione: *Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.*

Tipologia: *spumante Dry*

Uve: *Glera 100%*

Area: *Santo Stefano di Valdobbiadene, sottozona Cartizze*

Vigneto

Suolo: *calcare marnoso e argilla a sud; cordoni paralleli da ovest verso est*

Altezza/esposizione: *200/250m s.l.m. esposizione a sud, est, ovest*

Resa: *120 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz – Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

Vinificazione: *in bianco a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat*

Grado alcolico: *11% vol.*

Residuo zuccherino: *23 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente*

Olfatto: *fruttato fresco di pesca gialla e albicocca, floreale di fiori di agrumi e rosa*

Gusto: *amabile, fruttato, persistente*

Segui il nostro blog per scoprire gli abbinamenti migliori per questo Cartizze