



CARTIZZE DRY

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. CARTIZZE

L'elite di Valdobbiadene

Origine: all'interno del territorio di Valdobbiadene, la collina di Cartizze si estende per 106 ha, storicamente ritenuta l'area di massima elezione per il prosecco

Vitigno: Glera min 85% e altre varietà locali

Esposizione: da sud-est a sud-ovest

Altitudine: varia tra i 200 e 300 metri

Tipo terreno: suoli argillosi originati dalla sottostante roccia arenaria

Sistemi di allevamento: l'impianto risale ai primi del novecento, con molte viti centenarie. La potatura è quella tipica della zona che ricorda il doppio capovolto

Resa: 120 q/ha max.

Periodo Raccolta: seconda metà di settembre, eseguita a mano

Vinificazione: l'uva viene rapidamente portata in cantina, pressata intera in maniera soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°.

La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°, ad opera di lieviti selezionati, per almeno 30 giorni

Alcool: 11.5% vol

Residuo Zuccherino: 18 - 19 gr/l

Acidità totale: 5.5 - 6 gr/l

Colore: giallo paglierino brillante, con tonalità verdi in gioventù

Perlage: cremoso, fine, in bocca si libera uniforme con eleganza

Profumo: al naso sentori fruttati complessi, un "cesto" con molteplici varietà di mela, pera e fiori gialli

Sapore: in bocca è cremoso, succoso e sapido. Di piacevole morbidezza

Abbinamenti: ideale da gustare con la pasticceria secca come una frolla alle mandorle

Servizio: 6°- 8°C, in calice a tulipano o calice aperto

Conservazione: conservare in luogo fresco e buio

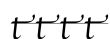
Formati: 0,75L

Curiosità: nel 2018 è stato festeggiato il centenario di questo vigneto, piantato dopo la prima guerra mondiale dal bisnonno Bepi Vettoretti

Riconoscimenti:



92 points Falstaff Prosecco Trophy;



4/4 viti - Vitae - Ass. Italiana Sommelier 2023



ORO - Merano WineHunter 2023



4 stelle - Guida ViniBuoni d'Italia

AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI S.S.

Via Alnè Bosco, 23 - 31020 Vidor (TV) Italy
Contatti | Contacts: Tel. +39 0423 985362 - info@latordera.it - www.latordera.it