

## CARTIZZE BRUT EDIZIONE CELEBRATIVA "85 VENDEMMIE DI PIETRO"

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

Un dialogo tra diverse annate alla scoperta della profondità 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 e vitigni minori della tradizione, con elevata presenza di viti centenarie

**Esposizione:** da sud-est a sud-ovest

**Altitudine:** varia tra i 200 e 300 metri

**Tipo terreno:** impasto prezioso di marne argillose e calcare, originato da antichi fondali marini

**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°. I vini base, provenienti da diverse annate, vengono assemblati a fine inverno. 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:** 7 - 8 gr/l

**Acidità totale:** 5.5 - 6 gr/l

**Colore:** giallo paglierino luminoso

**Perlage:** estremamente fine, numeroso e cremoso

**Profumo:** al naso un bouquet stratificato in continua evoluzione. Apre con la delicatezza dei fiori di campo e di glicine, insieme alla croccantezza della mela verde, per poi evolvere in note di mela gialla, pera Williams e una leggera sfumatura di pesca nettarina, per una completezza aromatica superiore.

**Sapore:** in bocca è cremoso, fresco e armonico

**Abbinamenti:** ideale con gli antipasti come con una tartare di pesce bianco oppure un carpaccio di manzo con scaglie di grana e riduzione balsamica. Con i primi piatti come un risotto alle erbe di campo, tagliolini al tartufo bianco. Ottimo anche con i secondi piatti come un filetto di rombo al forno con le patate oppure un filetto di vitello con verdure di stagione.

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

**Conservazione:** conservare in luogo fresco e buio

**Formati:** 0,75L

**Curiosità:** "85 vendemmie di Pietro" nasce come un progetto speciale che celebra il tempo, l'esperienza e la storia della famiglia Vettoretti. Questo Cartizze dimostra come il Valdobbiadene Superiore possa esprimere una profondità e una complessità degne di un grande vino, mantenendo al tempo stesso la freschezza e l'eleganza che contraddistinguono il territorio.

**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

