

SCHEDA TECNICA

Denominazione:	VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE
Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)
Tipologia:	Spumante
Uve:	100% Prosecco Superiore di Cartizze
Zona di provenienza:	Frazione di Saccol, comune di Valdobbiadene, Provincia di Treviso, Veneto - Italia
Altezza media vigneti:	300 - 400 metri s.l.m.
Tipo di terreno:	Suolo roccioso, ricoperto da morene, argille e arenarie che favoriscono il drenaggio
Resa:	120 q.li / ettaro, da Disciplinare di produzione del Consorzio.
Epoca vendemmia:	Fine settembre / inizio ottobre
Enologo:	Loris Dall'Acqua, è l'enologo ed il consulente più premiato di Valdobbiadene e del distretto del Prosecco Superiore D.o.c.g.
Bottiglie prodotte:	nr. 5.000 bottiglie.
Vinificazione:	Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.
Presa di spuma:	Metodo Italiano in autoclavi di acciaio.
Dati analitici medi:	Zuccheri 25,00 g/l. Alcol 11,50 % Acidità tot. 5,60 g/l. Pressione 4,50 bar
Caratt. organolettiche:	Colore: giallo paglierino. Il colore brilla grazie a un'ottima integrazione di perlage persistente e spuma. Profumo: ampio ed intenso, con note di mela, pera, pesca, agrumi, miele e fiori di prato. Armonico ed elegante, ha aromi di grande freschezza. Sapore: intenso, elegante, fruttato, con grande morbidezza e freschezza. Completa è la rispondenza con il profumo.
Abbinamenti consigliati:	Va abbinato a piatti saporiti come il patè di fegato d'oca o con delle tartine di salmone affumicato. Prodotto nella versione Dry, il Cartizze accompagna ottimamente anche crostate di frutta, focacce e pasta frolla. Ideale conclusione di un pasto importante, il Cartizze è un ottimo brindisi che accompagna ogni occasione di festa.
Servizio:	Servire fresco a 7-8° C. In frigorifero bastano circa 2 ore (evitare di tenerlo in frigo per tempi più lunghi). Ideale il servizio con secchiello e ghiaccio (pronto in 15 min.).
Bottiglia:	Di Valdobbiadene, con la classica "V", concessa in uso dalla Confraternita di Valdobbiadene, che ne garantisce l'origine.
Cappellotto:	Personalizzato, da collezione.
Bicchieri consigliati:	Calice Riedel specifico per il Prosecco Superiore di Conegliano - Valdobbiadene che ne valorizza sia il perlage che l'aspetto olfattivo.
Conservazione:	In locale fresco e buio.
Epoca di consumo:	Esprime il massimo delle sue caratteristiche di freschezza nell'anno successivo alla vendemmia. Se ben conservato, successivamente si evolve perdendo parte dei sentori floreali e fruttati ma guadagnando in complessità.

