



Cartizze D.O.C.G.

Nella pedemontana trevigiana tra i paesi di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza c'è una collina, più alta di quelle attorno con il pendio rivolto a sud. E' su questa collina, chiamata Cartizze, che il Prosecco ha trovato un suo microclima particolare. Infatti durante le fresche notti d'estate, dopo le lunghe giornate di sole, gli acini arricchendosi di zuccheri, racchiudono i profumi e i sapori più intensi. La maggiore piovosità nutre le piante che portano a maturazione i grappoli qualche tempo dopo le altre zone. Il vino ottenuto dopo una pigiatura accurata e una fermentazione lunga a bassa temperatura, rimane nei contenitori d'acciaio durante l'inverno, fino all'inizio della primavera. Per la presa di spuma, in presenza di zuccheri e lieviti selezionati, si utilizza il metodo charmat. Questo processo, che dura circa 40 giorni è l'ideale per racchiudere nella bottiglia i profumi ed i sentori di giovinezza che questo vino esalta in maniera unica.

ZONA DI ORIGINE

La rinomata collina di Cartizze.

VITIGNI

Glera.

VINIFICAZIONE

Mosto ottenuto con pressatura soffice, mediante pressa orizzontale e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.

MATURAZIONE

In contenitore di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In bottiglia.

LONGEVITÀ

18 / 20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

COLORE

Giallo paglierino, brillante.

PROFUMO

Intenso profumo di fiori freschi e frutti tipicamente pesca, mela renetta, pera william, con piacevoli sfumature esotiche di kiwi, ananas e banana.

SAPORE

In bocca il vino è armonico, rotondo e avvolgente, ma al tempo stesso fragrante con un finale piacevolmente fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È un Prosecco superiore che esalta le caratteristiche di questo generoso vitigno nella freschezza e ricchezza dei profumi e nella piacevolezza. È ottimo con le macedonie o la pasticceria a base di frutta. Ma si può apprezzare anche da solo come aperitivo o abbinato a sfiziose frittute.

ANALISI STANDARD

Alcol 11.50 % Vol.

Acidità Totale 5.80 g/l

Zuccheri 22 - 24 g/l