



# LE COLTURE

## Cartizze

Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Superiore di Cartizze

È una sottodenominazione che interessa un'area molto ristretta di vigneto posta nel comune di Valdobbiadene tra le colline più scoscese di S. Stefano e Saccol. Un piccolo anfiteatro costituito da terreni di marne, arenarie ed argille fa sì che il Glera raggiunga una maturazione piena, che garantisce una concentrazione di aromi inusuale. Lo spumante, pur mantenendo la freschezza del Prosecco, diventa più amabile, denso di profumi che ricordano la frutta bianca, l'albicocca e la pesca e che sfumano in una nota di fiori di agrumi e rosa. Il sapore più morbido prolunga la persistenza dell'aroma e lo rende il vino ideale per il dessert ricercato. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage minuto e persistente, profumo intenso e sapore fruttato e amabile.

Servire a 8/10 °C. Vendemmia: da metà settembre a metà ottobre, leggermente tardiva.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in assenza di bucce a temperatura controllata.

La presa di spuma avviene con metodo charmat con rifermentazione in autoclave, speciale recipienti a tenuta di pressione e a temperatura controllata per circa 30 gg.

Pressione in bottiglia: 4.5 atm.

Alcol 11% vol. / Zuccheri residui 23 g/l

Bottiglie da 0.75 lt.

Valdobbiadene DOCG Spumante Superiore di Cartizze is a sub-denomination covering a very small area of vineyards located in Valdobbiadene among the steepest hills of Santo Stefano and Saccol; a tiny amphitheatre consisting of marl, sandstone and clay soils that allows Glera grapes achieving full maturation and which, moreover, guarantee an unusual concentration of aromas. In this case the sparkling wine, whilst maintaining the freshness of Prosecco, becomes sweeter, encapsulating a special abundance of perfumes reminding the flavour of soft fruits like apricots and peaches, which then blend into a hint of orange flowers and roses.

This gentler flavour extends the persistence of the aroma making Cartizze the ideal choice to accompany a special dessert.

It has a pale straw yellow colour, a thin and persistent perlage, an intense aroma and a sweet and fruity flavour.

To be served at a temperature of 8/10 °C.

The grapes are harvested from mid-September until mid-October, slightly late.

Vinification: soft pressing of the grapes, fermentation of the must in the absence of skins, at a controlled temperature. After removing the accumulated foam the second fermentation

with Charmat method takes place in closed steel vats at a controlled temperature, in approximately 30 days.

Bottle pressure: 4.5 atm. Analytical data: Alcohol 11% vol. - Residual sugar 23 g/l

Available in 0.75 l. bottles

*Der Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze Schaumwein ist eine Untergruppierung der Ursprungsbezeichnung, welche sich auf ein sehr begrenztes Weinanbaugebiet bezieht, das in der Gemeinde Valdobbiadene zwischen den steilsten Hängen von S. Stefano und Saccol liegt. Ein kleines Amphitheater aus Mergel, Sandstein und Lehm, wodurch die Glera Trauben voll ausreifen und eine Konzentration von ungewöhnlichen Aromen garantiert. Der Schaumwein wird lieblicher, verströmt intensivere Düfte, die an weißes Obst wie Aprikose und Pfirsich erinnern, die leicht in Zitrusblüten- und Rosenduft übergehen und dennoch behält er die Frische des Prosecco bei. Der weichere Geschmack verlängert das Verweilen des Aromas und macht diesen Wein zum idealen Begleiter auseresener Desserts.*

*Die Farbe ist leicht strohgelb, die Perlen sind fein und persistent, Aroma und Geschmack sind intensiv fruchtig und weich. Bei 8/10°C servieren. Weinlese von Mitte September bis Mitte Oktober, etwas später.*

*Weingewinnung: leichtes Auspressen der Trauben, Fermentierung des Mosts ohne Haut bei kontrollierter Temperatur. Schaumgewinnung: Neuferrmentierung in geschlossenen Edelstahlbehältern (Charmat-Methode) bei kontrollierter Temperatur, für ca. 30 Tage.*

*Druck in der Flasche: 4,5 atm. Analysedaten: Alkohol 11% vol / Restzucker 23 g/l*

*Flaschen zu 0,75 L.*

