

CARTIZZE

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. DRY

ITA

Ha tonalità paglierina molto leggera con perlage minuto e persistente. È intensamente fruttato e floreale con profumi molto persistenti e di grande finezza; sono evidenti sentori di buona frutta matura (mela golden in particolare) e di fiori di glicine. È amabile e carezzevole, fresco e di corpo molto equilibrato; ha grande armonia, lunga e intensa persistenza aromatica, con finale decisamente fruttato. È vino da dessert o da gran finale, ma si può esaltare se accompagnato a particolari formaggi o delicati paté di fegato.

Uve da cui è prodotto
Collocazione geografica

Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco).
Sulle colline della ristrettissima zona del Cartizze, compresa tra le frazioni di Santo Stefano, Saccol e San Pietro di Barbozza.

Periodo di vendemmia
Vinificazione

Seconda metà di settembre.
In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C.

Presa di spuma

Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C.

Temperatura di servizio
Residuo zuccherino

Pressione in bottiglia: 4,5 atm.
5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Circa 28 g/l.

ENG

This wine is very pale straw-yellow in colour with a persistent perlage of fine bubbles. It is intensely fruity and floral with very persistent and delicate perfumes. Good mature fruit (golden apples in particular) and wisteria blossoms make themselves evident. Cartizze is gentle, caressing and fresh as well as rounded and well-structured. A wine that has great harmony and a long, intense aromatic persistence. Decisively fruity on the finish. Enjoyed as a dessert wine or gran finale, it can also go wonderfully well with certain cheeses or a delicate liver paté.

Grape Variety
Geographical Location

Glera (traditionally called Prosecco).
On the hills of the tiny delimited zone of Cartizze, lying between the towns of Santo Stefano, Saccol and San Pietro di Barbozza.

Harvest Period
Vinification

The second part of September.
White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).

Taking on of the Sparkle

Trough slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F).

Serving Temperature

Pressure behind the cork: 4.5 atm.
5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.

Residual Sugar

About 28 gr/Ltr.

