

LINEA PRESTIGIO



## CUVÉE VIVIANA

**VALDOBBIADENE  
SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY**

100% CARTIZZE

È l'essenza di uve provenienti dalla zona di Cartizze: la gran cru del Valdobbiadene D.O.C.G.

VENDEMMIA TARDIVA

Dal gusto amabile, molto apprezzato soprattutto dalle donne. Perfetto per accompagnare dessert di grande eleganza.

METODO CHARMAT LUNGO

Metodo Charmat lungo di cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia.



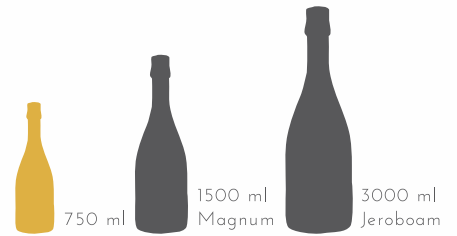
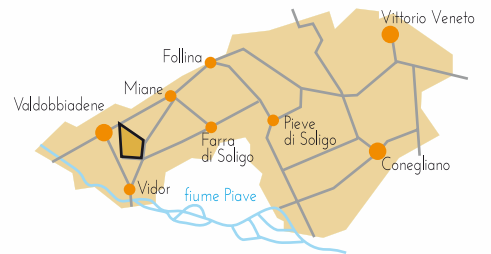
**VALDO**

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



## LINEA PRESTIGIO

# CUVÉE VIVIANA SPUMANTE VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY



**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
Cartizze di grande fascino che si può definire un "cru"; nasce nella parte alta della impervia e assolata collina di Cartizze

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Località Cartizze, nel comune di Valdobbiadene e più precisamente tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol

**ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE**  
Da 300 a 400 metri s.l.m. con esposizione a sud

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**  
Prevalentemente argilloso con sottofondo roccioso

**UVAGGIO**  
Glera - la Cru del Valdobbiadene D.O.C.G.

**VENDEMMIA**  
Fine settembre primi di ottobre con raccolta manuale

**VINIFICAZIONE**  
Pressatura soffice dopo una leggera criomacerazione delle uve tardive. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

**RESA UVA**  
Max 12.000 kg/ha

**AFFINAMENTO**  
Metodo Charmat lungo di 5 mesi e successiva maturazione in bottiglia

**GRADAZIONE**  
11% Vol.

**COLORE**  
Giallo paglierino carico. Perlage a grana finissima

**BOUQUET**  
Profumi intensi di frutta matura, dove si riconosce vagamente la mela selvatica e la banana

**SAPORE**  
Gradevolmente amabile ed elegante, avvolto da un bouquet vellutato con calde sensazioni speziate e fruttate

**CONSIGLI PER IL CONSUMO**  
Il calice come bicchiere permetterà una degustazione ottimale del prodotto. Va servito ad una temperatura di 6-7°C. È consigliabile raffreddare la bottiglia gradatamente, senza che subisca sbalzi di temperatura improvvisi. È anche opportuno non far sostare il prodotto nel frigorifero per lungo tempo

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**  
Per concludere i pasti con un tocco di classe, servitelo sia solo che accompagnato a frutta e dolci delicati. Ideale anche per occasioni celebrative importanti. Per il suo grado di amabilità è particolarmente apprezzato dal pubblico femminile

**PRODUCT DESCRIPTION**  
Highly charming Cartizze, almost a "cru"; obtained from grapes cultivated in the impervious and prominent portion of the sunny Cartizze hills

**PRODUCTION AREA**  
Cartizze area in the municipality of Valdobbiadene, included between San Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Saccol

**ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARDS**  
From 300 to 400 metres a.s.l. with southern exposure

**SOIL**  
Mainly clay over a base of sandstone

**GRAPES/BLEND**  
Glera - the Cru of Valdobbiadene D.O.C.G.

**HARVEST PERIOD**  
Manual harvest between the end of September and the beginning of October

**VINIFICATION**  
Soft pressing follows the light cold soak maceration of aged grapes. Fermentation is done at controlled temperatures using selected yeasts

**YIELDS**  
Max 12,000 kg/ha (4.8 tons/acre)

**AGEING**  
5-month Charmat ageing followed in the bottle

**ALCOHOL LEVEL**  
11%

**COLOR**  
Rich straw yellow. Extra fine perlage

**BOUQUET**  
Intense ripe fruits fragrance evokes scents of vague wild apple and banana

**FLAVOUR**  
Pleasantly sweet and elegant; its velvety bouquet brings out warm spicy and fruity sensations

**SERVING SUGGESTIONS**  
The tulip-shaped glass will showcase this Prosecco at its best. We recommend serving this product at 6-7°C (43-45°F) and gradually bringing the bottle to temperature in order not to shock the wine. Do not store sparkling wine for long periods of time in the refrigerator

**FOOD MATCHES**  
Adds a touch of class to the end of any meal when served either on its own or with delicate desserts and fruits. Ideal for celebrations. Given its sweet taste is widely appreciated by women

**PRODUKTBESCHREIBUNG**  
Ein sehr charmanter und ansprechender Cartizze, der die Bezeichnung "Cru" verdient hat und aus Trauben gekeltert wird, die in den unwegsamen und sonnigen Hügeln von Cartizze gedeihen

**ANBAUGEBIET**  
Ortsteil Cartizze in der Gemeinde Valdobbiadene aus dem Gebiet zwischen San Pietro di Barbozza, Santo Stefano und Saccol

**HÖHENLAGE**  
300-400 Meter ü. NN in Südlage

**BODEN**  
Vorwiegend tonhaltige Böden mit steinigem Unterboden

**REBSORTE**  
Glera - Cru aus Valdobbiadene D.O.C.G.

**WEINLESE**  
Ende September bis Anfang Oktober. Weinlese komplett von Hand

**WEINERZEUGUNG**  
Schonendes Pressen der spät gelesenen Trauben nach leichter Kryoextraktion (Gefrierkonzentration). Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur

**TRAUBENERTRAG**  
Max. 12.000 kg/ha

**VERFEINERUNG**  
Lange Charmat-Methode mit 5 Monaten im Gärbehälter und anschließender Reifung in Flaschen

**ALKOHOLGEHALT**  
11 Vol.-%

**FARBE**  
Intensives Strohgelb. Perlage mit sehr feinen Bläschen

**BOUQUET**  
Intensiver Duft nach reifen Früchten mit leichter Note nach Wildapfel und Bananen

**GESCHMACK**  
Angenehm lieblich und elegant mit einem samtigen Bouquet mit warmen würzigen und fruchtigen Noten

**SERVIERTEMPERATUR**  
Die Perlage entwickelt sich am besten im Sektkelch, wo der Schaumwein seine hervorragenden Eigenschaften voll entfalten kann. Ideale Serviertemperatur: 6-7°C. Der Schaumwein sollte langsam abgekühlt werden, ohne dass er dabei plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird. Die Flaschen nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren!

**GASTRONOMISCHE TIPPS**  
Verleiht dem Essen einen Hauch von Klasse. Kann alleine oder zu Obst und Süßspeisen gereicht werden. Ideal auch für festliche Gelegenheiten. Dieser liebliche Schaumwein ist besonders bei den Frauen beliebt

ml: 750

Cod. ITF Code 08002335: 528060  
Cod. EAN bottle 8002335: NP  
Products: 0052806 CUVÉE VIVIANA  
Cases / Pallet: 80  
Btg/Case: 6  
Layers / Pallet: 5  
Kg / Pallet: 800  
PALLETES EPAL cm 120X80