

Cartizze

Dalla collina simbolo del territorio del Prosecco Superiore, la più alta espressione di questo vino: il Cartizze. Un perfetto connubio tra ambiente, storia e lavoro dell'uomo.



I vigneti si snodano su una ripida cresta, ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare e godono di una meravigliosa esposizione solare e di una costante protezione dalle correnti fredde. Roccioso in profondità e friabile in superficie, questo terreno dona all'uva una spiccata acidità, bilanciata dagli zuccheri naturali, preservati ed esaltati dalla vendemmia manuale.

Cartizze

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

DRY

VITIGNO

almeno l'85% di Glera.

COLORE

giallo paglierino, dal perlage vivace, persistente e sottile.

PROFUMO

di fiori di prato, elegante, gradevolmente fruttato con sentori di mela, pera e pesca.

SAPORE

sapido, pieno, equilibrato, con amabilità contenuta e accompagnata dall'intenso ed elegante fruttato.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:	Sud
ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:	300 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	potatura tipica Valdobbiadene, riconducibile al doppio capovolto.
EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE:	inizio ottobre; raccolta manuale.
GRADAZIONE ALCOLICA:	11,5 % vol.
GRADAZIONE ZUCCHERINA:	25 grammi per litro
ACIDITÀ TOTALE:	5,6 grammi per litro

