

Prosecco Superiore di Cartizze Conegliano Valdobbiadene D.O.C.

UVE:	Prosecco
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdobbiadene
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	200 - 500 mt. m.s.l.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Di origine morenica, poco profondo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	1.800 - 3.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni

SCHEDA TECNICA

Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura controllata compresa tra i 14° ed i 16°C. Raggiunta la sovrappressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a - 4°C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Successivamente lo spumante viene mantenuto ad una temperatura di 8°-10°C per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti depositati sul fondo. Al termine di questa fase si procede alla filtrazione e all'imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino, con lievi note dorate e bollicine fini. Profumo intenso, pulito ed elegante con note di miele d'acacia e agrumi. Gusto moderatamente amabile, equilibrato, di buona pienezza e sapidità, con elegante fondo di frutta matura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, anche se la sua rara e delicata fragranza lo rende adatto soprattutto a fine pasto con la piccola pasticceria senza creme, panettoni, focacce dolci e frutta fresca.

Prosecco Superiore di Cartizze



Santa Margherita