

# VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY



**Tipo di terreno:** il Cartizze proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 107 ettari di vigneto, a forma di

pentagono, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di

Valdobbiadene. Una perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi. I terreni sono i più antichi della denominazione, generalmente poco profondi, costituiti da arenarie bianche e marne. Hanno la caratteristica di drenare molto bene la pioggia

**Esposizione:** i vigneti sono orientati verso sud

**Epoca vendemmia:** la vendemmia manuale avviene nella seconda e terza settimana di settembre

**Vinificazione:** la vinificazione è effettuata in bianco con pressatura soffice delle uve, la fermentazione in recipienti d'acciaio (autoclavi) a temperatura controllata. La tecnica di spumantizzazione utilizzata è il metodo Martinotti

## Note di degustazione

**Vista:** Il colore è giallo paglierino con luminosi riflessi che variano da tinte pastello e tonalità dorate.

**Gusto:** al palato il vino è ricco di sentori di pera, albicocca, agrumi e di rosa con una gradevole nota di mandorle glassate al retrogusto

**Servizio:** la temperatura di servizio che maggiormente esalta questo vino è tra i 7 e i 9° C

**Abbinamenti:** si apprezza servito con i dolci della tradizione, pasta frolla, crostate di frutta e focacce