

Un Superiore di Cartizze dal perlage finissimo e persistente; un invito a bere. Prima di gustarlo ci soffermiamo sui suoi profumi che esaltano la vocazione del Prosecco Superiore: la piacevolezza. Tra essi vi troviamo note di macedonia di frutta, nocciole, fiori dolci d'acacia ma soprattutto grande fusione di queste sensazioni. In bocca gli zuccheri tipici di questa tipologia sono compensati dalla freschezza e vi spicca una notevole densità e cremosità. Vino da grandi occasioni, da bere tranquillamente anche da solo anche se trova un ottimo connubio con la piccola pasticceria secca delicatamente dolce.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

This Superiore di Cartizze has a fine and persistent perlage, a real invitation to drink. But first one should take a moment to enjoy its pleasant, inviting fragrance, the main feature of Prosecco Superiore. Here we have aromas of fruit cocktail, hazelnuts and sweet acacia flowers in an exhilarating fusion. In the mouth the characteristic sugars are balanced by a freshness and notable density and creaminess. This is a wine for special occasions which can be enjoyed alone or as the perfect accompaniment for fine, subtly sweet pastries.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"SUPERIORE DI CARTIZZE"
Valdobbiadene D.O.C.G. Dry

BOTTIGLIA

0,75 L

SUPERIORE DI CARTIZZE

Valdobbiadene D.O.C.G.

Dry Millesimato

TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Cartizze (fascia collinare del comune di Valdobbiadene) Cartizze (hilly area in Valdobbiadene)
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autoctonus called "capuccina modificata"
EPOCA DIVENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre From 15 september to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	12.000 kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco mediante pressatura soffice Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA FOAMING	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11,5 %Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	27,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistant
BOUQUET	Fine, intenso, fruttato e aromatico Fine, intense, fruity and aromatic
SAPORE TASTE	Naturalmente amabile ed armonico Naturally sweetish and well-balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

