



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

SPUMANTE EXTRA DRY

Vino dal colore giallo paglierino scarico con leggero riflesso verde. La spuma che si forma è abbondante e giustamente evanescente, lasciando nel bicchiere numerose catene regolari di finissime bollicine. Ottimo come aperitivo e con i primi piatti, in particolare di pesce. Va servito fresco alla temperatura di 7-9° C.

COLORE: giallo paglierino scarico con leggero riflesso verde

PROFUMO: freschezza di natura floreale (acacia e gelsomino) con la rotondità della frutta matura (principalmente mela renetta). I sensori finali ricordano il fieno appena essiccato

SAPORE: sapido, pieno, equilibrato, precisa corrispondenza con l'olfatto

VITIGNI: Prosecco 100%

ZONA DI PRODUZIONE: zona Cartizze S.Stefano di Valdobbiadene

ALTIMETRIA DEL VIGNETO: 300 metri s.l.m.

SUOLO: collinare, calcareo, con morene ed argille, ricco di sedimenti marini

CLIMA: Mediterraneo

ESPOSIZIONE: sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppia capovolta

EPOCA DI VENDEMMIA: 25 settembre-10 ottobre

RESA Q.LI UVA /HA: 120 q.li

VINIFICAZIONE: in bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%

FERMENTAZIONE PRIMARIA: a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA: metodo Charmat

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,50% vol

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 17 grammi per litro

Conservare in luogo buio e fresco a temperatura non superiore a 15° C. Da consumarsi preferibilmente entro l'anno di produzione, comunque non oltre i 2 anni.