



Cartizze

Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Dry





Cartizze

Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Dry



- *Vino spumante dal perlage fine e persistente, profumo aromatico, caldo, con vari sentori fruttati tra cui mela verde, pesca matura e pera assieme a profumi floreali di glicine e gelsomino. Al gusto si presenta vellutato, intenso e di ottimo equilibrio tra tannini e zuccheri. Il retrogusto è deciso e richiama i fruttati maturi dell'olfatto.*
- *Spumante importante, ottimo come aperitivo, ma accompagna anche con raffinatezza piatti a base di pesce. Si sposa bene con biscotti secchi e fine pasticceria secca, ideale conclusione di ogni occasione conviviale.*
- *Dati tecnici: alcol 11,5% v/v; zuccheri 30 g/l; pressione 5 bar a 20° C.*
- *Temperatura di servizio: 6-8° C.*
- *Zona di produzione: piccolo vigneto di famiglia nella ristretta zona del Cartizze.*
- *Caratteristiche del vigneto: classico vigneto disetaneo della zona del Cartizze, ottimamente esposto a sud. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.*
- *Terreno: morbido, ben strutturato, argilloso di medio impasto, ben dotato di sostanza organica ed a Ph neutro.*
- *Vendemmia: ultima decade di settembre.*
- *Vinificazione: classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21° C. con lieviti selezionati.*
- *La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello Charmat corto.*

- *This sparkling wine has a fine and persistent perlage. Its hot aromatic fragrance has notes of fruits such as green apple, ripen peach and pear combined with flower aromas of wisteria and jasmine. Its flavour is velvety and deep with a perfect balance between tannins and sugar. Its strong aftertaste recalls the ripen fruit aroma. This important sparkling wine is excellent as an aperitif but also compliments fish dishes. It goes well with dry biscuits and fine pastry. This wine is the ideal end of any convivial occasion.*

- *Technical data: alcohol Vol. 11,5%; sugar content 30 g/l.*
- *Serving temperature: 6-8° C.*
- *Production area: family vineyard in the Cartizze area.*
- *Vineyard features: all located in the Cartizze area on south facing hills. The vineyard is cultivated with the characteristic double-arched cane system.*
- *Soil: soft, well structured, medium-texture clayey, well endowed with organic substance and neutral pH.*
- *Grape harvest: last ten days of September.*
- *Vinification is the classical one without the skins using reductive techniques. The wine is fermented with clean must at a controlled temperature between 19 and 21° C with selected yeasts. The second fermentation takes place in steel autoclaves with the Charmat method.*

Spumanti Serre
Via Casale Vacca, 8
31030 Combai di Miane - (TV)
Tel: +39 0438 893502 - Fax: +39 0438 899649
www.proseccoserre.com - info@proseccoserre.com