

**“ARZANÀ” VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G.
SUPERIORE DI CARTIZZE
VINO SPUMANTE DRY**



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Nei vigneti della privilegiata zona del Cartizze.

Vigneti con 3000/4000 ceppi per ettaro; viti con 10-20 anni di età.

Produzione media di 3/4 kg per ceppo pari a 110/120 q.li per ettaro.

Uve: Glera.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ **TECNOLOGIA**

La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati e, dopo averlo reso limpido, trasferito in autoclave per la presa di spuma. La sua durata è di 20/25 giorni a cui fa seguito un periodo di circa 10 giorni di permanenza sui lieviti. Una volta imbottigliato si lascia riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: a grana sottilissima, continuo.

Colore: giallo paglierino tenue, lucido.

Odore: intenso, fragrante, ricco, molto tipico.

Sapore: pieno, fruttato, armonico, unico.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 11.00 - 12.00

Zuccheri, g/l 24.00 - 25.00

Acidità totale, g/l 5.50 - 6.50

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

5 - 6° C, stappato al momento.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

Spumante “Arzanà” Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G. - Astoria

Astoria - 107 [lt.0,75]

