

1868 Cartizze

Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.

Breve Descrizione / Short Description

Il Superiore di Cartizze D.O.C.G. è un Vino Spumante ottenuto da uve Glera coltivate esclusivamente in una preziosa collina racchiusa in soli 107 ettari di vigneto - particolarmente vocata alla viticoltura - all'interno della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene e rappresenta la massima espressione enologica dell'area del Prosecco.

The Superiore di Cartizze D.O.C.G. is a Sparkling Wine obtained from Glera grapes grown exclusively in a precious hill, enclosed in only 107 hectares of vineyards - particularly suited to viticulture - inside the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. area and represents the highest oenological expression of the Prosecco area.

Classificazione / Classification

Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.

Vino Spumante di Qualità del Tipo Aromatico

Quality Aromatic Sparkling Wine

Vitigno / Grape Variety

Glera (100%) coltivato esclusivamente nei vigneti situati nella zona del Cartizze D.O.C.G., compresa tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel Comune di Valdobbiadene ad una altitudine di circa 300 metri s.l.m.

Glera (100%) coming exclusively from vineyards located in the Cartizze D.O.C.G. area, between San Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Saccol, in the Municipality of Valdobbiadene at an altitude of 300 metres a.s.l.

Spumantizzazione / Sparkling Process

Metodo Charmat - Conegliano Valdobbiadene

Charmat Method - Conegliano Valdobbiadene

Note Sensoriali / Sensorial Notes

- **Aspetto / Colour**
Colore giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente.
Bright straw yellow colour with a fine and persistent perlage.
- **Bouquet / Bouquet**
Complesso, ricco di note minerali, floreali e fruttate di acacia, gelsomino, rosa, mela golden e pompelmo rosa.
Complex, rich in mineral, floral and fruity notes of acacia, jasmine, rose, golden apple and pink grapefruit.
- **Sapore / Taste**
Fresco, armonico, cremoso, suadente, rotondo, con un'intensa persistenza aromatica.
Fresh, pleasant, creamy, smooth, round, with an intense aromatic persistence.

Dati Analitici / Analytical Data

- **Capacità / Format:** 750 ml
- **Gradazione Alcolica / Alcohol Contents:** Alc. 11% Vol.
- **Acidità / Total Acidity:** 5,5 - 6,5 g/l
- **Residuo Zuccherino / Sugar Residual:** 19,0 - 20,0 g/l - Dry
- **Allergeni / Allergens:** Contiene Solfiti / *Contains Sulphites*

Modalità di Servizio / Serving Suggestions

Servire in calici per Spumante ad una temperatura consigliata di 6 - 8°C.

Serve in glasses for Sparkling Wine at a recommended temperature of 6 - 8°C.

Abbinamenti Consigliati / Suggested Pairings

Ideale per grandi occasioni, ottimo con dessert e piccola pasticceria secca.

Ideal for important occasions, excellent with desserts and little dry pastries.

