



Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry

Toni

Dalla collina di Cartizze, nel cuore di Valdobbiadene, nascono spumanti d'élite con la prestigiosa denominazione omonima. Caratterizzati da profumi intensi di miele d'acacia, erba limonina e frutta matura, questi vini rivelano l'essenza e l'esclusività del loro territorio.



UVE	Glera
ORIGINE	Vigneti situati sulle colline di Cartizze nel comune di Valdobbiadene
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 30 giorni con metodo Martinotti
ANNATA	-
DATI ANALITICI	Alcol 11,5%
LONGEVITÀ	24/30 mesi
	Contiene Solfiti

TERRENI

Il terroir è un suolo vario con morene, arenarie ed argille. Calcareo e magro, risulta essere asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori.

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche e una decantazione statica del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati.

DEGUSTAZIONE

Alla vista è di un giallo paglierino scarico, con perlage fine e fitto. Inebria l'olfatto con profumi intensi e definiti di miele d'acacia ed erba limonina con elegante fondo di frutta matura.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo delicato o a fine pasto, perfetto con tartare di pesce o dolci a base di frutta.

PREMI E RICONOSCIMENTI

AWC
VIENNA **GOLD**

falstaff **85**

The Prosecco
Masters **SILVER**

 **LE TENUTE**
LEONE ALATO

