



## 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**

