

gold 24k



CARTIZZE

TIPOLOGIA: Prosecco Superiore di Cartizze D.O.C.G. denominazione di origine controllata e garantita.

UVE DA CUI È PRODOTTO: Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco).

ZONA DI PRODUZIONE: Sulle colline della ristrettissima zona del Cartizze, compresa tra le frazioni di Santo Stefano, Saccol e San Pietro di Barbozza. La particolare esposizione di queste uve e la specifica composizione del terreno conferiscono a queste uve delle peculiarità di rara eccellenza.

VINIFICAZIONE: In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 20°C. La presa di spuma avviene per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi 12-14 °C.

GRADO ALCOLICO: 11,5%.

PRESSIONE IN BOTTIGLIA: 4,5 atm.

COLORE: tonalità paglierina molto leggera con perlage minuto e persistente.

PROFUMO: È intensamente fruttato e floreale con profumi molto persistenti e di grande finezza; sono evidenti sentori di buona frutta matura (mela golden in particolare) e di fiori di glicine.

RESIDUO ZUCCHERINO: 28 g/l.

ABBINAMENTO: vino da dessert o da gran finale, ma si può esaltare se accompagnato a particolari formaggi o delicati pâté di fegato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

TYPE: Cartizze Superior Sparkling D.O.C.G.

Denomination of Controlled and Guaranteed Origin.

GRAPE VARIETY: Glera (traditionally called Prosecco).

AREA OF ORIGIN: On the hills of the tiny delimited area of Cartizze, lying between the towns of Santo Stefano, Saccol and San Pietro di Barbozza. The particular exposure of these grapes and the specific composition of the soil give them characteristics of rare excellence.

VINIFICATION: In white, without the skins at a controlled temperature of 20°C. The second fermentation is obtained through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C.

ALCOHOL CONTENT: 11,5%.

PRESSURE BEHIND THE CORK: 4,5 atm.

COLOUR: Pale straw-yellow with a persistent perlage of fine bubbles.

AROMA: It is intensely fruity and floral with very persistent and delicate scents. Mature fruit (golden apples in particular) and wisteria blossoms are the more evident flavours.

RESIDUAL SUGAR: 28 g/l.

PAIRING: Enjoyed as a dessert wine or grand finale, it also goes wonderfully well with certain cheeses or a delicate liver pâté.

SERVING TEMPERATURE: 5-7°C, uncork the bottle just before serving.

Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze Dry 11,5% vol

Cartizze dal colore dorato e dal profumo intenso e persistente.

Abbinamenti consigliati: attico con vista sul Central Park e collezione di farfalle.

Golden colored Cartizze, with an intense and persistent aroma.

Serving suggestions: penthouse overlooking Central Park and butterfly collections.

