

Col de' Salici

CAR I VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

<i>metodo</i>	harmat
<i>denominazione</i>	Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG
<i>tipologia</i>	vino bianco spumante superiore, sottozona Cartizze
<i>varietà</i>	100% Glera
<i>zona di provenienza delle uve</i>	area collinare molto limitata nella frazione di San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene
<i>altezza del vigneto (mt)</i>	200 slm
<i>tipo di terreno</i>	prevalentemente argilloso di origine morenica collinare
<i>giacitura ed esposizione</i>	esposto a sud est
<i>sistema di allevamento</i>	Guyot doppio capovolto e sylvoz
<i>densità d'impiantatura</i>	da 2500 piante/ha
<i>per ettaro (q/ha)</i>	120
<i>vendemmia</i>	raccolta a mano la seconda settimana di settembre

dati analitici medi Alcol 11,50% vol, Residuo zuccheri 22 g/L,

Solo le migliori uve sono dedicate alla produzione del nostro Cartizze. Subito dopo la raccolta, le uve sono sottoposte a pigiodiraspatura soffice; il mosto ottenuto è poi mantenuto ad una temperatura costante di 18-20°C per circa 12 ore. La parte liquida di ogni lotto - proveniente da un diverso appezzamento - viene fatta fermentare separatamente per circa 15 - 20 giorni. Dopo un'accurata degustazione le vasche sono assemblate e viene effettuata la presa di spuma.

caratteristiche organolettiche

Questo vino è considerato il gioiello della nostra produzione. Dal colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli è caratterizzato da un fine perlage. Al naso evidenzia note fruttate di mela gialla e floreali di glicine ed acacia in fiore. Al gusto è gradevole, armonico con una buona nota acida che conferisce freschezza.

abbinamenti

Ideale con il dessert: dolci di pasta frolla come crostate alla frutta e biscotti secchi o dolci al cucchiaio con creme. Ottimo anche come aperitivo.

servizio conservazione epoca di consumo formati disponibili (L)

6 -8°C

▶ In luogo fresco e lontano da fonti di calore
3 anni dall imbottigliamento

0,75

