

Col de' Salici

CARTIZZE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG

Metodo	Charmat
Denominazione	Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG
Tipologia	Vino bianco spumante superiore, sottozona Cartizze
Varietà	Glera
Provenienza delle uve	Area collinare molto limitata nella frazione di San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene
Altezza del vigneto	200 mt slm
Suolo	Prevalentemente argilloso di origine morenica collinare
Esposizione	Sud/Est
Sistema di allevamento	Guyot doppio capovolto e sylvoz
Densità d'impianto	Da 2500 piante/ha
Resa per ettaro	120 (q/ha)
Vendemmia	A mano, la seconda settimana di settembre
Formato disponibile (L)	0.75



Solo le migliori uve sono dedicate alla produzione del nostro Cartizze. Subito dopo la raccolta, le uve sono sottoposte a pigiodirasatura 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.

Questo vino è considerato il gioiello della nostra produzione.

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli è caratterizzato da un fine perlage.

Aroma: al naso evidenzia note fruttate di mela gialla e floreali di glicine ed acacia in fiore.

Gusto: è gradevole, armonico con una buona nota acida che conferisce freschezza.

Servizio 6 - 8°C

Conservazione In luogo fresco e lontano da fonti di calore

Epoca di consumo 3 anni dall'imbottigliamento

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

COL DE' SALICI È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it