



## CARTIZZE DRY Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docc

<b>UVE</b>	Glera 95-100% - Chardonnay 0-5%		
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Colline di Cartizze - Comune di Valdobbiadene.		
<b>ALTITUDINE</b>	200 - 300 m. slm.		
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Suolo vario con morene, arenarie ed argille, calcareo, magro, asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori.		
<b>ESPOSIZIONE</b>	Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione prevalente a Sud.		
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Doppio capovolto, Cappuccina. Densità d'impianto: 2500-3300 piante per ha.		
<b>CLIMA</b>	Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose. Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.		
<b>VENDEMMIA</b>	Dal 20 settembre al 10 ottobre.		
<b>GRADO ALCOLICO</b>	11% vol	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	7-8 °C
<b>DOSAGGIO</b>	18-20 g/l	<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>	Calice di media ampiezza.
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6 g/l - pH 3.20	<b>FORMATI DISPONIBILI (L)</b>	0,75
<b>MILLESIMATO</b>	No		

### VINIFICAZIONE

La pressatura avviene con presse pneumatiche e decantazione statica del mosto; segue la fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati naturalmente, prima della fase di affinamento e la sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo tre mesi. La presa di spuma avviene con il metodo italiano. Temperatura di rifermentazione: 15-17°C. Stabilizzazione a freddo (-4°C).

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente. Profumo: ampio ed intenso con note di mela, albicocca, pera e rosa. Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza. Sapore: armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza. Fruttato ricco, con buona pienezza e lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna alle crostate di frutta alle focacce ed alla pasta frolla. Ideale alla conclusione di ogni pranzo importante.



ADAMI Srl

Via Rovede, 27  
31020 Colbertaldo di Vidor

Treviso - Italia  
Tel + 39 0423 982110

info@adamiprosecco.it  
www.adamiprosecco.it

