



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE LA RIVETTA

Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage intenso, fine e persistente; al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela golden, macedonia di frutta esotica e agrumi. Persistente la nota floreale che ricorda i fiori d' acacia e il glicine. Al gusto è fresco, asciutto, secco ed austero, ma allo stesso tempo piacevolmente morbido; sviluppa in bocca una sottile spuma che libera delicate sensazioni fruttate.

CLASSIFICAZIONE

Vino spumante a denominazione di origine protetta, Brut.

ZONA DI PRODUZIONE

Cartizze è una piccola area collinare D.O.C.G. di circa 106 ettari di vigneto compresa tra le frazioni di Santo Stefano e S. Pietro di Barbozza del comune di Valdobbiadene. Un vero e proprio cru che nasce da una perfetta combinazione fra un microclima dolce e un terreno antichissimo con morene, arenarie e argille.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto con 2500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO

Massimo 120 quintali di uva.

PERIODO DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata, dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante.

PRODUZIONE

Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Villa Sandi, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione a una temperatura controllata di 15-16°C. In tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e, dopo un breve periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

ABBINAMENTO

È spumante che può con la stessa disinvoltura aprire e chiudere una piacevole serata a tavola ideale con pesci di scoglio marinati o con tartare di salmone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

DATI MEDI

Alcool 11,5% vol Zuccheri 12 g/l Acidità 5.7 g/l



ANNO 1622

VILLA SANDI