



Cartizze Dry

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOCG 2014

Adami

Per comprendere l'essenza del Cartizze Dry Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg Adami dobbiamo conoscere il suo territorio. Cartizze è il toponimo che identifica un'area di 106 ettari nel comune di Valdobbiadene. L'ipotesi più diffusa sull'origine del nome è quella che fa derivare il nome da "gardizze", termine del dialetto locale che indica i graticci usati per la sovraturazione delle uve. Distribuito nelle frazioni di Saccol, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano, il Cartizze ha profumo giovane, fruttato e gusto delicato. Ottimo aperitivo, si accompagna anche a dolci leggeri.

La particolarità di questo prosecco è il servizio in bicchiere. Consigliato è infatti il calice da vino bianco di media ampiezza. Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
Denominazione	DOCG
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Valdobbiadene
Vitigno	Glera 100%
Gradazione	11.00 % vol.
Zuccheri	24-26 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente
Gusto	Armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza. Fruttato ricco, con buona pienezza e lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo
Profumo	Ampio ed intenso con note di mela, albicocca, pera e rosa. Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza
Abbinamenti	Dolci crostate di frutta e pasta frolla
Temperatura di servizio	7° - 8° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Robert Parker 91

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	200.300 m

- Tipologia terreno** Suolo vario con morene, arenarie ed argille, calcareo, magro, asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori
- Allevamento** Doppio capovolto - cappuccina
- Densità impianto** 2.500-2.500 piante per ettaro
- Resa per ettaro** 120 quintali
- Epoca vendemmia** 20 settembre - 10 ottobre
- Vinificazione** Le uve sono subiscono pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati
- Maturazione** L'affinamento e sosta avvengono sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi
- Affinamento** La presa di spuma segue il metodo italiano in autoclavi di acciaio. Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante. Durata del ciclo: circa 40 giorni.