



CARTIZZE BRUT

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

D.O.C.G. BRUT

Ha colore giallo paglierino brillante, percorso da tenui toni verdolini ed un perlage fine, elegante e persistente. Il profilo aromatico è fragrante e si orienta verso freschi profumi di pere estive, delicate note di petali di fiori bianchi ed erbe di campo. Al palato la struttura gustativa conferma un grande equilibrio e una sapidità cristallina con una delicata nota minerale. Morbido in bocca, con un lungo finale che fa riemergere i piacevoli toni agrumati riscontrati all'olfatto.

Vitigno: Glera.

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene - Conegliano, nelle zone più vocate dell'area D.O.C.G. sulle colline del Cartizze.

Periodo di vendemmia: settembre

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 8 g/l.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo oppure in accompagnamento a piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, come risotti ai frutti di mare, sushi, tartare di mare e ai pesci marinati. Delizioso l'abbinamento con cuscus e verdure croccanti.

Formati disponibili: 0,75 L.

This wine is a sparkling straw yellow filled with light greenish hues enlivened by a fine, elegant and persistent perlage. The aromatic profile is fragrant tending towards fresh aromas of summer pears alongside delicate notes of white flower petals and wild herbs. On the palate the structure has a confident balance and crystalline zest alongside a delicate mineral note. In the mouth it is soft with a long finish bringing back the pleasant citrus tones encountered in the aroma.

Variety: Glera.

Location: the most highly-prized zones of the D.O.C.G. area in the Valdobbiadene hills, in the Cartizze subzone.

Harvest: September.

Vinification: off the skins at a controlled temperature of 16 °C. Slow second refermentation in large sealed vats at 14 - 15 °C.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 8 g/l.

Alcohol: 11.5%.

Serving temperature: 5 - 7 °C. Open immediately before serving.

Pairings: excellent as an aperitif or with crustaceans and molluscs and other fish-based dishes such as seafood risotto, sushi, fish tartare and marinated fish. It is also delicious with couscous and crunchy vegetables.

Available sizes: 0.75 L.