



Toni

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY

Da un'unica collina nel Comune di Valdobbiadene, nascono i vini che si fregiano della esclusiva denominazione di Cartizze. Spumanti di assoluta classe, con quei profumi intensi e definiti di miele d'acacia, erba limonina e frutta matura che solo la collina di Cartizze riesce ad infondere alle uve.

UVE	Glera
RESA UVE	Circa 120 qli/ha
ORIGINE	Vigneti situati sulle colline di Cartizze nel comune di Valdobbiadene
ALTITUDINE	250-300 metri slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto e sylvoz
DENSITÀ DI IMPIANTO	2.500 - 3.500 piante per ettaro
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 30 giorni con metodo Martinotti
ANNATA	NV
DATI ANALITICI	Alcool 11,5 % vol Acidità Totale 6 g/l Zuccheri 20 g/l
LONGEVITÀ	24/30 mesi

Terreni

Il terroir è un suolo vario con morene, arenarie ed argille. Calcareo e magro, risulta essere asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori.

Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche e una decantazione statica del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la presa di spuma con metodo Martinotti. Il ciclo di spumantizzazione dura minimo 30 giorni.

Degustazione

Alla vista è di un giallo paglierino scarico, con perlage fine e fitto. Inebria l'olfatto con profumi intensi e definiti di miele d'acacia ed erba limonina con elegante fondo di frutta matura. In bocca si distende a confermare le eleganti sensazioni fruttate percepite al naso e aggiunge una nota appena sapida al piacevole residuo zuccherino.

Abbinamenti

Per il suo residuo zuccherino è indicato come aperitivo morbido, da accompagnare a una piccola tartare di mazzancolle e pomodori secchi e per la sua fragranza a fine pasto, accompagnato da una pavlova ai frutti rossi, dei macaron al lampone o una bavarese alla vaniglia. Creatività e ricerca sono le parole d'ordine.

