

ACQUISTATO IL



Prosecco Cartizze DOCG





La Vigna

Terreno Collinare, di origine morenica di medio impasto

Esposizione Sud, 350m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Provenienza

Provenienza Veneto

Uve Glera 100%

Gradazione 11,5% vol.

Temp. Servizio 6-8°

Quando Berlo Entro un anno

Abbinamento Aperitivo, antipasti, cibi piccanti

Vinificazione Vinificazione in bianco, fermentazione primaria che avviene a temperatura controllata, ad opera di lieviti selezionati. La

presa di spuma avviene a bassa temperatura, in autoclavi

Sensazioni Dal colore intenso, al naso spicca un marcato sentore di mela. In bocca si riscontra una evidente dolcezza, dovuta

all?importante residuo zuccherino presente

Semplicemente il top del Prosecco

Oggi ci addentriamo tra i dolci pendii dei colli di Valdobbiadene, nello specifico a Cartizze, ovvero il top per la produzione di Prosecco in Veneto. La storia del Prosecco di qualità trova infatti origine proprio in questa zona, ed è qui che le aziende più blasonate danno vita ai loro prodotti di punta.

Territorio, famiglia, tradizione ed innovazione: ecco i capisaldi sui quali si fonda la storia dell'Azienda vitivinicola Masottina. Una realtà rampante che ha costruito su queste basi un marchio d'eccellenza, con una visione aziendale che ha il suo fulcro nel rapporto tra uomo e natura. Il Prosecco Superiore Dry Conegliano Valdobbiadene DOCG Cartizze di Masottina, è un prodotto eccellente, ricco in tutte le sue sensazioni: con un profumo marcatamente caratterizzato dal sentore di mela, derivante da uve cariche di aromi fin dalla vigna, e con un residuo zuccherino importante, che ben si associa alle sensazioni aromatiche tipiche di Cartizze. Un vino tutto da godere, che piace per la sua grande intensità e per la sua piacevolezza infinita, che lo rende perfetto da consumare sia per aperitivi, che durante i pasti.