ACQUISTATO IL .....

"Arzanà" Prosecco Cartizze Superiore DOCG NV

Bollicine di classe



Legatissimo al territorio a partire dal nome, Arzanà, cioè la zona in cui si costruiva la flotta navale della Serenissima Repubblica Veneziana, questo Cartizze è uno di quelli che non si scordano. Color giallo paglierino chiaro, bollicine solleticanti e fini, profumi delicati e una leggera nota di crosta di pane.

40 ettari vitati adagiati ai piedi delle colline del Prosecco, Astoria è un'azienda storica della zona che si è dedicata alla produzione di Prosecco di altissima qualità. Ce ne dà un freschissimo assaggio oggi con il suo Cartizze Superiore DOCG Arzanà.

La Vigna

Terreno	Marnoso, argilloso
Esposizione	Sud-Est, 300m s.l.m.
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8° C
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Aperitivi ma anche a fine pasto con i dolci
Vinificazione	La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati e, dopo averlo reso limpido, trasferito in autoclave per la presa di spuma. La sua durata è di 20/25 giorni a cui fa seguito un periodo di circa 10 giorni di permanenza sui lieviti. Una volta imbottigliato si lascia riposare per 4/6 settimane prima del commercio.
Sensazioni	Profumi delicati, gusto piacevole, morbido e perlage fine

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821