ACQUISTATO IL .....

Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze Dry 2025



Complesso e fine

Del vigneto sulla collina di Cartizze, il top della produzione per La Tordera, e più in generale per la Denominazione Valdobbiadene DOCG, vuol prendersi cura personalmente Pietro, da più di 80 primavere capostipite della famiglia Vettoretti. Esattamente come facevano i suoi antenati prima di lui. Da questo piccolo gioiello in provincia di Treviso arriva il Cartizze Dry, frutto di una fortunata combinazione di elementi, la terra, il clima e la tradizione. Il vigneto, per la precisione, si trova sul Colle Tordera, nella conca del Cartizze, nel Comune di Valdobbiadene. Un piccolo fazzoletto di terra di circa un ettaro che si trova a 260 metri sul livello del mare. Qui le rese sono mantenute più basse e i grappoli che giungono in cantina sono sempre perfetti. Si parte con una pressatura soffice dei grappoli e un leggero contatto con le bucce. Per la presa di spuma in autoclave, poi, si attendono almeno 6 settimane, per dare tempo ai lieviti di fare il loro lavoro, donando al vino personalità e profondità. Nel calice si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage persistente, a grana minuta. Al naso è complesso e fine, con sentori di pera abate, fiori di tiglio e glicine. Spiccato è poi il profumo di mandorla. In bocca il vino è intenso, fine ed elegante, ricorda la sensazione di mela e pera matura. La tradizione lo vuole servito a fine pasto, per accompagnare dessert semplici di pasta frolla, magari guarnita con mandorle.

La Tordera è un'azienda vitivinicola familiare che si trova sulle colline di Valdobbiadene. Oggi è gestita da tre fratelli, Renato, Gabriella e Paolo Vettoretti, sostenuti dai genitori Pietro e Mirella. L'azienda, però, risale ai primi del '900, quando il bisnonno Bepi, nel lontano 1918, mise a dimora le prime viti ed iniziò a curare personalmente il vigneto. Nel 2018 è stato festeggiato questo importante anniversario: "100 anni di Viti e Vita". Il nome "La Tordera" deriva da quello di una una dolce collina nel territorio del Cartizze. Questa collina anticamente ospitava un roccolo, comunemente chiamato Tordera dove, nella stagione autunnale, i tordi scendevano dalle vicine montagne in cerca di cibo tra i filari dei vigneti. Sempre attenti alle innovazioni, a La Tordera non si è mai dimenticato il legame con la terra e le sue tradizioni. Oggi l'azienda agricola cerca una viticoltura sempre più green e in armonia con l'ambiente.

La Vigna

Terreno	Argilla, sedimento fangoso di origine marina particolarmente presente nella località Cartizze.
Esposizione	Collina con esposizione a sud
Allevamento	Doppio capovolto
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Dessert
Vinificazione	Pressatura soffice e leggero contatto con le bucce. Presa di spuma: 6 settimane ad una temperatura di 17° C.
Sensazioni	Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli dal perlage persistente, a grana minuta. Complesso e fine, con sentori di pera abate, fiori di tiglio e glicine, forte e spiccato profumo di mandorla. Il sapore è intenso, fine ed elegante, ricorda la sensazione di mela e pera matura.

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