



ACQUISTATO IL .....

"La Rivetta" Cartizze Brut

2023

## Quando il Prosecco arriva dalla collina giusta



Svinando<sup>®</sup>

### La Vigna

**Terreno** terreno antichissimo con morene, arenarie e argille

**Esposizione** Sud-Est, 300m s.l.m.

**Allevamento** doppio capovolto

**Densità imp.** 2.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Veneto

**Uve** Glera

**Gradazione** 11,5% vol

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** pesci di scoglio o tartare di salmone

**Vinificazione** le uve sono state introdotte intere nella pressa pneumatica. Il mosto ottenuto dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso è stato collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove è rimasto fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante. il mosto, aggiunto di lieviti selezionati viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15°-16°C. raggiunto il grado alcolico e il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e , dopo un breve periodo di sosta, lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

**Sensazioni** Ha un colore giallo paglierino scarico, perlage intenso, fine e persistente; al bouquet è intensamente fruttato con evidenti note di mela Golden, macedonia di frutta esotica e agrumi. Persistente la nota floreale che ricorda i fiori d'acacia e il glicine. Al gusto è fresco, asciutto, secco e austero, ma allo stesso tempo piacevolmente morbido; si sviluppa in bocca una

sottile spuma che libera delicate sensazioni fruttate

Cartizze non è un "semplice Prosecco". Rappresenta piuttosto l'eccellenza di un territorio affascinante come quello di Conegliano Valdobbiadene. Sono giusto 106 ettari da cui provengono tradizionalmente le uve e i vini migliori. Quelli destinati alle occasioni di festa e alle cene importanti. La Rivetta rappresenta il cru di Cartizze nell'interpretazione di Villa Sandi. Le uve di glera in purezza coltivate qui danno vita a un vino dal sapore unico e inconfondibile. Uno spumante caratterizzato da una decisa fragranza, più complesso rispetto alla media, pur elevata, dei vini prodotti su questa fortunata collina. Per molti questo vino rappresenta, senza timore di smentite, un vero e proprio punto di riferimento per la sua tipologia.

Villa Sandi è una delle aziende simbolo del territorio veneto. Punto di riferimento per la qualità dei suoi vini nel panorama competitivo del Prosecco. Dalla loro bellissima sede aziendale, una splendida villa palladiana che risale addirittura al 1622, provengono bottiglie di grande eleganza. Alla guida dell'azienda la famiglia Moretti Polegato che dal 1975 gestisce con cura e passione ogni fase della lavorazione, dalla campagna fino alla trasformazione delle uve in cantina. Punto di forza dell'azienda è soprattutto l'attenzione che ha permesso alla cantina di ottenere la certificazione "Biodiversity Friend" dalla WBA (World Biodiversity Association). Oggi Villa Sandi produce oltre cinque milioni di bottiglie ogni anno, suddivise tra le diverse denominazioni. Sono il frutto di quasi 500 ettari di vigneto, tra quelli di proprietà e quelli controllati direttamente dai tecnici dell'azienda. In cantina due firme enologiche prestigiose, come quelle di Valerio Fuson e Riccardo Cotarella, garantiscono standard qualitativi elevatissimi. Classe ed eleganza per una volta sono perfettamente coniugati con una grande capacità produttiva.

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