



ACQUISTATO IL

Solicum Cartizze Brut DOCG

2023

La magia del Cartizze. Il miglior Prosecco del mondo



Per gli amanti del Prosecco la menzione "Cartizze" indica uno spumante di qualità superiore. Cartizze, non molti lo sanno, è una collina che si trova a pochi chilometri dal paese di Valdobbiadene. Una collina bella, da un punto di vista scenografico, ma soprattutto magica da un punto di vista enologico. E' da questo piccolo fazzoletto di terra di poco più di 100 ettari, infatti, che si producono tradizionalmente i Prosecco di qualità superiore. Come questo elegante vino proposto, in versione Brut, dalla cantina Colli del Soligo. Nel bicchiere si presenta gradevolmente fruttato, con sentori di pera, pesca bianca e cedro. In bocca è cremoso ed equilibrato, dal finale persistente e rinfrescante. Un vino perfetto da portare in tavola, magari in occasione di una bella cena tra amici.

Cantina Colli di Soligo è una delle più vivaci realtà enologiche della provincia di Treviso. Non una piccola cantina a conduzione familiare ma una bella cooperativa sociale capace di coniugare la qualità dei vini prodotti con un prezzo medio assolutamente accessibile. Cantina Colli del Soligo riunisce oltre 600 conferitori, ossia piccoli produttori locali che gestiscono con passione e competenza le loro vigne. Lavorano più di 1000 ettari nelle migliori zone di produzione del famoso Prosecco DOCG.

La Vigna	
Terreno	Misto
Esposizione	Nord - Est, 300m s.l.m.
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	2.500
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Veneto
Uve	Glera 100%
Gradazione	11,5% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Si sposa alla perfezione con aperitivi a base di pesce, tartare e primi piatti delicati. Eccezionale per un aperitivo raffinato.
Vinificazione	L'uva viene raccolta a mano nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Presa di spuma in autoclave.
Sensazioni	Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. Elegante e gradevolmente fruttato con sentori di pera, pesca bianca e cedro arricchiti da ginestra, biancospino, magnolia e ricordi minerali. Elegante, cremoso ed equilibrato dal persistente finale con piacevole nota agrumata.

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