



ACQUISTATO IL

"1868" Prosecco Superiore di Cartizze DOCG Dry

Prosecco di qualità superiore



Svinando

La Vigna

Terreno Il suolo, generalmente poco profondo, è costituito da arenarie e morene bianche, modellato nel tempo al fine di formare uno spesso strato di argille. Questo tipo di terreno garantisce alle viti una riserva d'acqua ed un costante apporto nutritivo.

Esposizione Sud

Allevamento Guyot o Doppio Capovolto

Densità imp. 2500

Il Vino

Tipologia Vino spumante dry

Provenienza Veneto

Uve GLERA 100%

Gradazione 11% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Dopo un'attenta selezione dei grappoli il primo passaggio del processo di vinificazione è quello della pressatura che, per disciplinare, può avvenire solo all'interno del comune di Valdobbiadene. L'uva viene portata in cantina e quindi immediatamente pigiata con apposite presse, che agiscono sugli acini in modo soffice, così da ottenere il mosto fiore. Questo mosto, ancora torbido, viene lasciato decantare a freddo (5-10°C) in vasche d'acciaio. Dopo 10-12 ore la parte limpida del mosto viene separata dal deposito e avviata alla prima fermentazione. Durante questa fase, della durata di circa 15-20 giorni, i lieviti inoculati trasformano gli zuccheri in alcool ed anidride carbonica; il tutto avviene ad una temperatura controllata di 16-20°C. Da questo processo si ottiene il vino base, un prodotto privo di zuccheri con una

gradazione alcolica attorno ai 10°, punto di partenza per la presa di spuma. La spumantizzazione, attraverso il metodo Charmat, avviene in autoclavi, dove il vino viene introdotto insieme allo zucchero e ad i lieviti. Durante questa fase, che dura meno di 30 giorni, i lieviti utilizzano lo zucchero principalmente per la produzione di CO2, ovvero le bollicine. Questa tecnica permette di preservare gli aromi dell'uva, che si traducono in un vino floreale e fruttato, di grande eleganza e freschezza gustativa.

Sensazioni

Bouquet complesso, ricco di note minerali, floreali e fruttate di acacia, gelsomino, rosa, mela golden e pompelmo rosa. Sapore fresco, armonico, cremoso, suadente, rotondo, con un'intensa persistenza aromatica.

Già solo per il fatto che questo spumante targato Carpenè Malvolti provenga dall'area più storica della denominazione, quella di Valdobbiadene, è indice di un prodotto di qualità superiore. In questo caso, però, non si tratta di un Prosecco qualsiasi ma uno dei pochi provenienti dalla collina di Cartizze. Un "piccolo" vigneto, circa 107 ettari, da cui provengono storicamente le uve migliori della regione. La massima espressione enologica dell'area del Prosecco. I vigneti di Carpenè Malvolti si trovano tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel Comune di Valdobbiadene, a un'altitudine di circa 300 metri. Il vino ottenuto da queste uve, elaborato con il metodo Charmat, o Martinotti, è proposto nella tradizionale versione Dry, dunque lievemente dolce. Ideale nelle grandi occasioni, è ottimo con dessert semplici alla frutta. Colore giallo paglierino brillante dal perlage fine e persistente, ha un bouquet complesso. Ricco di note minerali, floreali e fruttate, richiama l'acacia, il gelsomino, la rosa, la mela Golden e il pompelmo rosa. In bocca è fresco, armonico, cremoso e con un'intensa persistenza aromatica.

Fermi tutti. Qui si fa la storia. Del vino, ovviamente. Stiamo per entrare nel cuore della cantina dove il Prosecco ha preso vita per la prima volta. E per farlo non si può trascurare la figura dell'illustre scienziato, chimico, ricercatore, padre della moderna enologia e tra i primi artefici della spumantistica Italiana. Il fondatore della Carpenè? Malvolti e della prima scuola enologica d'Italia. Stiamo parlando di Antonio Carpenè che, in contatto con i più importanti scienziati dell'epoca, scrive trattati di enologia e brevetta nuove tecnologie per la produzione dei vini. Antonio Carpenè?, insieme a tre soci, fonda a Conegliano la Società Enologica Trevigiana, e pochi anni dopo, grazie al sostegno dell'amico Cav. Angelo Malvolti, la trasforma nel primo Stabilimento Vinicolo Trevigiano Carpenè Malvolti. Il 1873 è un anno fondamentale. E' proprio allora, infatti, che debutta il Prosecco. E lo fa letteralmente con il botto, dato che viene presentato addirittura all'Esposizione Universale di Vienna. Antonio Carpenè era riuscito a trasformare il vino locale, fino ad allora prodotto solo dai contadini di Conegliano e Valdobbiadene per proprio uso e consumo e con metodi casalinghi ed empirici, in un vino di fama internazionale realizzato, per la prima volta, con metodi e rigore scientifici. Oggi alla guida dell'azienda c'è Rosanna Carpenè?, esponente della quinta generazione della dinastia più longeva della spumantistica italiana. E con lei il padre Etile, attuale Presidente e principale artefice dello sviluppo economico e produttivo dell'azienda.