



ACQUISTATO IL

Prosecco Superiore di Cartizze DOCG Dry

2022

Dall'incantevole collina di Cartizze



C'è una collina incantata, da dove provengono storicamente i Prosecco Superiore più fini ed eleganti. E' la collina di Cartizze, poco più di 100 ettari vitati, suddivisi in piccolissimi appezzamenti, a volte composti solo da pochi filari. La famiglia Spagnol raccoglie qui le uve migliori, destinate a dar vita al Domus-PictA Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG in versione Dry. Leggermente dolce, dunque, perfetto per accompagnare con soddisfazione aperitivi informali o per chiudere in bellezza una serata tra amici. Può essere infatti proposto anche accanto a pasticceria fine e non eccessivamente dolce. Spumante raffinato e caratterizzato da un bouquet elegante, al naso richiama i toni fruttati tipici della mela e degli agrumi maturi. In bocca c'è una perfetta corrispondenza con quanto percepito al naso. Ma si scopre soprattutto una bollicina morbida e ben equilibrata in tutte le sue componenti.

Nonno Oni inizia a scrivere la storia di Domus PictA già alla metà dell'800. Già allora, infatti, la famiglia Spagnol produceva Prosecco con le uve raccolte nei propri vigneti. Un legame con il territorio che ha consentito a Domus PictA di lavorare con scrupolo e passione poche etichette selezionate. Tra le migliori del loro territorio. Un atto d'amore per la propria terra, un catalogo di piccole eccellenze che dovrebbero entrare a far parte del bagaglio di conoscenze di tutti i veri appassionati di bollicine.

La Vigna

Terreno Terreno di medio impasto, tendenzialmente argilloso

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp. 3300

Il Vino

Tipologia Vino spumante extra dry

Provenienza Veneto

Uve 100% glera

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Fine pasto

Vinificazione Vinificazione in bianco con pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata.

Sensazioni Superlativo per ogni evento, si fonde in una deliziosa armonia se stappato durante gli aperitivi. Può essere proposta accanto a pasticceria fine come dettaglio d'eccellenza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821