ACQUISTATO IL .....

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry



La collina da cui provengono le uve migliori

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG, qui proposto nella versione più tradizionale, ossia Dry. Si tratta quindi di uno spumante piacevolmente morbido, grazie a un dosaggio generoso, perfetto sia come aperitivo ma anche per accompagnare un dolce fine pasto. Cartizze è, per chi ancora non lo sapesse, il nome di una collina ricoperta da circa 100 ettari di vigneto. Siamo nel cuore della denominazione Valdobbiadene DOCG e, storicamente, questa collina è considerata il luogo da cui provengono le uve migliori, quelle destinate ai vini più importanti. Una porzione di territorio particolarmente felice per posizione, terreno e microclima, dove l'uva Glera raggiunge la massima espressione qualitativa. Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e successiva spumantizzazione secondo il metodo Charmat, questo Cartizze targato Mionetto esprime al meglio tutte le caratteristiche tipiche della tipologia. Luminoso, con riflessi dorati, questo spumante nel bicchiere rivela un perlage fine e particolarmente persistente. Elegante e complesso, al naso i profumi richiamano la mela, la pera, gli agrumi e le mandorle glassate. In bocca, invece, è piacevolmente fresco e armonico. Adatto alle grandi occasioni, accompagna bene i dessert e la piccola pasticceria. Paste frolle e crostate in particolare, ma è godibilissimo anche con una semplice macedonia di frutta.

Mionetto nasce nel 1887 dall'amore e dalla passione per la terra e per il lavoro in cantina del capostipite della famiglia, Francesco Mionetto. L'azienda si trova sulle colline di Valdobbiadene, nel cuore dell'area storica di produzione del Prosecco, immersa in un paesaggio unico, riconosciuto Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Qui Mionetto ha saputo, in oltre un secolo di storia, farsi interprete del territorio d'origine e diventare una delle realtà vinicole italiane, produttrici di vino spumante, più rappresentative nel panorama internazionale. Conosciuta e apprezzata in Italia, Mionetto negli anni si è affermata anche come brand internazionale grazie alla sua impronta moderna ed innovativa. Costante attenzione per la qualità, in ogni fase del processo produttivo. Questo, unito alla continua innovazione e allo stile inconfondibile, sono i punti di forza della bella casa veneta. Dal 2008, la cantina fa parte del Gruppo Henkell-Freixenet, uno dei maggiori produttori di bollicine a livello mondiale.

La Vigna

Terreno	Il suolo è composto da arenarie e morene, modellato nel tempo per formare uno spesso strato di argille
Esposizione	Sud
Allevamento	Doppio capovolto tradizionale
Densità imp.	2500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dry
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	L'accurata vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat esprimono al meglio tutte le caratteristiche tipiche del Cartizze DOCG dry
Sensazioni	Elegante spumante dai luminosi riflessi dorati, solcato da un perlage fine e persistente Sontuoso e complesso nei suoi profumi invitanti che richiamano la mela, la pera, note di agrumi e mandorle glassate, al sapore è fresco, armonico, ed elegante

© 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