



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry

La collina da cui provengono le uve migliori



Svinando

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.

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.

Mionetto nasce nel 1887 dall'amore e dalla passione per la terra e per il lavoro in cantina dei capostipiti 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.

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