ACQUISTATO IL .....

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry



La punta di diamante della denominazione Valdobbiadene

Per gli amanti del vino italiano con le bollicine più conosciuto al mondo, la parola Cartizze evoca un'immagine di grande qualità. Cartizze è, nello specifico, una piccola collina magica nel cuore della denominazione Valdobbiadene. Le uve Glera coltivate su questo fazzoletto di terra di soli 107 ettari (suddivisi tra un centinaio di produttori) sono da sempre considerate le migliori. Più ricche di aromi e zuccheri. Ideali per dar vita a vini generosi e di qualità superiore. Merito della particolare morfologia del terreno e all' esposizione che crea un microclima unico. Perfetto nelle grandi occasioni, il Cartizze è un grande vino da dessert, soprattutto accompagnato a dolci semplici come il panettone e pandoro, ma anche con torte alla frutta o crostate con la marmellata. Volendo, però, può anche diventare un insolito vino da abbinare a sfiziosità, come crostacei e piatti asiatici leggermente speziati.

Siamo nel cuore più verde e rigoglioso della denominazione Prosecco Superiore. Nel cuore di Valdobbiadene si trova l'Azienda Agricola di Francesco Drusian, 80 ettari che si estendono sulle colline meglio esposte, proprio lungo la Strada del Prosecco e vini dei colli Conegliano Valdobbiadene. Azienda di carattere famigliare, siamo ormai giunti alla terza generazione. La tradizione non manca, dunque. Ma con il tempo non è diminuita neppure la passione di produrre grandi vini del territorio. Tutti i prodotti dell'azienda, circa 800mila bottiglie annue, sono facilmente riconoscibili per la medesima cifra stilistica. Dal finissimo Valdobbiadene Superiore di Cartizze al fresco e immediato Valdobbiadene Prosecco Superiore. Nelle vigne non vengono usati insetticidi e pesticidi. Mentre i concimi sono sempre organici e non chimici.

La Vigna

Terreno	Collinare, argilloso e ricco di arenarie
Esposizione	Sud
Allevamento	Doppio Capovolto
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Spumante Dry
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Metodo Charmat
Sensazioni	Sentori di frutta a polpa gialla, finezza aromatica bilanciata da freschezza

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821