

# CARTIZZE

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG  
DRY

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| ZONA DI PRODUZIONE             | — Valdobbiadene  |
| MICROAREA                      | — Località Cartizze  |
| VITIGNO                        | — 100% Glera   |
| ALTIMETRIA                     | — 300 metri s.l.m.   |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO         | — Cappuccina modificato  |
| DENSITÀ DI IMPIANTO            | — 3.500 ceppi per ettaro   |
| PRODUZIONE PER ETTARO          | — 120 q/ha   |
| PERIODO DI VENDEMMIA           | — Settembre–Ottobre  |
| VINIFICAZIONE                  | — In bianco con pressatura soffice   |
| FERMENTAZIONE PRIMARIA         | — Flottazione e fermentazione a temperatura controllata                              |
| AFFINAMENTO DELLA BASE         |  |
| IN VASCHE DI ACCIAIO           | — Almeno 6 mesi  |
| PRESA DI SPUMA                 | — 30–40 giorni   |
| METODO SPUMANTIZZAZIONE        | — Rifermentazione in grandi recipienti “Metodo Charmat”                              |
| AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA       | — 1–3 mesi   |
| GRADAZIONE ALCOLICA            | — 11,5% vol  |
| RESIDUO ZUCCHERINO             | — 26 g/l   |
| PRESSIONE                      | — 5 atm  |
| CONSERVAZIONE                  | — Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce            |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE |  |
| VISTA                          | — Perlage elegante, fine e persistente; colore giallo chiaro con riflessi verdognoli |
| SPUMA                          | — Cremosa  |
| OLFATTO                        | — Buccia e canditi di cedro e limone, fiore d’acacia, mela e pesca                   |
| GUSTO                          | — Carezzevole, ricco ed appagante  |
| FORMATI DISPONIBILI            | — 0,75 L   |



# Andreola

## TERROIR

Vertice qualitativo e sintesi del Valdobbiadene Docg, il Cartizze di Andreola proviene dall'omonima ed esclusiva area disciplinata fin dal 1969: un "pentagono d'oro" i cui pochi ettari di vigneto sono stati selezionati per la perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi. Trattandosi di una realtà produttiva storica e ricercata, la frammentazione della proprietà media è molto elevata (0,2 ettari). Nel nostro specifico caso, le uve che riusciamo a reperire grazie a storici rapporti con fidati conferitori provengono da una delle più esclusive e vocate località che all'interno dell'areale di Cartizze viene denominata "Cartizze Alto".

I vigneti di questa microarea sono tutti disposti con filari a girappoggio rispetto alla linea di massima pendenza, a confermare l'antica attenzione per la conservazione della morfologia del suolo e per il controllo dell'erosione dovuta allo scorrimento superficiale dell'acqua.

La sottozona denominata "Cartizze Alto" si sviluppa in corrispondenza della dorsale a substrato calcarenitico; le pendenze risultano elevate ed i suoli si presentano con media tessitura e sottile profondità, originatisi su marne e arenarie. Dove affiora il substrato marnoso la tessitura diventa più fine favorendo condizioni di miglior tenuta idrica. La perfetta esposizione a Sud del versante e la sua uniforme pendenza compensano da un punto di vista climatico l'effetto "alta collina" che già comincia a farsi sentire.

In questo areale le temperature si mantengono miti e costanti, infatti i picchi di massima e di minima sono rispettivamente leggermente inferiori e superiori alla media di denominazione.

Tutto ciò si traduce in suoli e microclima esclusivi, che possiedono i requisiti per ottenere spumanti di alto lignaggio e grande finezza.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

I contenuti di precursori aromatici si posizionano su valori medio alti, in particolar modo i composti legati alle note più calde (norisoprenoidi). Tra i monoterpeni spiccano i contenuti in linalolo, aroma riconducibile a sentori floreali nei vini. I vini base di quest'area si sono da sempre distinti per intensità ed eleganza olfattiva, con sentori di pesca, pera e albicocca, fiori bianchi e talvolta, nelle annate più calde, qualche nota tropicale. Il perlage fitto e sottile sale energicamente a creare una candida e cremosa schiuma sopra l'elegante giallo chiaro del vino, i cui riflessi tendono al verde tenue. Sentori di buccia e canditi di cedro e limone, poi fiore d'acacia, mela e pesca creano un bouquet affascinante.

Il sorso è intenso, diretto e deciso, carezzevole e appagante. Dolcezza e sapidità, energia e piacere sono i colori di questo prezioso affresco territoriale. Accompagna egregiamente ogni dessert.

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

# CARTIZZE

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG  
DRY

