

# CARTIZZE DRY



**Denominazione:** *Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.*

**Tipologia:** *spumante Dry*

**Uve:** *Glera 100%*

**Area:** *sottozona Cartizze, vigneti "Colesele", "Bastie", "Noai", "Fei" in località Santo Stefano di Valdobbiadene*

---

## Vigneto

**Suolo:** *calcare marnoso e argilla a sud; cordoni paralleli da ovest verso est*

**Altezza/esposizione:** *200/250m s.l.m. esposizione a sud, est, ovest*

**Resa:** *120 q/ha*

**Sistema di allevamento:** *Sylvoz – Cappuccina*

**Vendemmia:** *manuale*

---

## Cantina

**Vinificazione:** *in bianco con fermentazione a bassa temperatura, presa di spuma con metodo Charmat*

**Grado alcolico:** *11,5% vol.*

**Residuo zuccherino:** *22 g/l*

---

## Al Calice

**Vista:** *giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente*

**Olfatto:** *delicato, gradevole caratteristico di frutta matura*

**Gusto:** *amabile, di corpo, gradevolmente fruttato*

*Segui il nostro blog per scoprire gli abbinamenti migliori per questo Prosecco Cartizze*