



La Tordera

Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Superiore di Cartizze Dry



L'élite del Prosecco è rappresentata dal Prosecco Superiore di Cartizze, coltivato nelle colline di natura arenaria di S. Pietro di Barbozza, in una piccola zona denominata appunto Cartizze. L'equilibrio naturale creatosi negli anni tra suolo e clima provoca una maturazione tardiva dell'uva, a vantaggio di un maggior grado zuccherino. Qui noi abbiamo viti piantate dal nostro bisnonno Bepi, negli anni 20. È un patrimonio in termini di gusto per la nostra uva che non ha eguali.

COLORE

È brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PERLAGE

Persistente a grana minuta.

PROFUMO

Complesso e fine; polpa di pera abate e pera kaiser, fiori di Tiglio e Glicine, forte e spiccato profumo di nocciola.

SAPORE

Intenso, fine ed elegante; ricorda la sensazione di pera matura.

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

85 mg/l

SUGGERIMENTI

È lo spumante da dessert per antonomasia. Millefoglie di pere e Chantilly con cristalli caramellati.

SERVIZIO

Va servito ad una temperatura di 8° C.

ZONA ORIGINE

Colle Tordera nella micro area del Cartizze; Comune di Valdobbiadene.

VITIGNI

85% Glera, 10% Bianchetta, 5% Perera VITI VECCHIE.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto.

EPOCA DI RACCOLTA DELLE UVE

Dal 25 al 30 settembre.

GRADAZIONE ALCOLICA

11.50%

GRADAZIONE ZUCCHERINA

22 grammi litro.

ACIDITÀ TOTALE

5.90 grammi litro.



1,0,75