



## CARTIZZE DRY

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG CARTIZZE

Die Elite des Valdobbiadene.

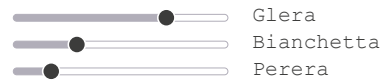
**Anbaugebiet/Weingut:** Colle Tordera im Talkessel des Cartizze, Gemeinde von Valdobbiadene.

**Weingutfläche:** 1 ha

**Höhe:** 260 m ü. NHN

**Bodenart:** Ton, schlammiges Sediment marinen Ursprungs, besonders häufig in der Ortschaft Cartizze.

**Lage und Ausrichtung:** Hügel mit Südlage.



**Reberziehung:** Doppelstreckbogen

**Durchschnittliches Weinbergalter:** Von unserem Urgroßvater Bepi im Jahr 1918 nach dem Ersten Weltkrieg gepflanzte Reben.

**Ertrag:** 120 Doppelzentner/ha

**Traubenlese:** Vom 25. bis 30. September.

**Herstellverfahren:** Weiche Pressung und leichter Schalenkontakt.

**Schaumbildung:** 6 Wochen bei einer Temperatur von 17 °C.

**Alkohol:** 11.5 % vol.

**Zucker:** 18.5 g/l

**Gesamtsäure:** 5.7 g/l

**Schwefeldioxid:** 88 mg/l (max. zulässiger Gehalt in Schaumwein 235 mg/l, max. zulässiger Gehalt in Schaumwein Bio-Qualität 117 mg/l)

**Schwefeldioxid:** 88 mg/l (max. zulässiger Gehalt in Schaumwein 235 mg/l, max. zulässiger Gehalt in Schaumwein Bio-Qualität 117 mg/l)

**Farbe:** Kristallklar, strohgelb mit grünlichen Reflexen.

**Perlage:** Anhaltend, feinkörnig.

**Geruch:** Komplex und fein, mit Noten von Abate-Birne, Lindenblüte und Glyzinie, intensiver und ausgeprägter Mandelduft.

**Geschmack:** Intensiv, fein und elegant, erinnert an reifen Apfel und Birne.

**Empfehlung:** Mandel-Mürbegebäck.

**Serviertemperatur:** 8 °C.

**Glas:** Weit, für eine bessere Sauerstoffzufuhr.

**Lagerung:** Kühl und dunkel bei einer konstanten Temperatur von 18 °C lagern.

**Interessantes Detail:** im Jahr 2018 wurde das 100-jährige Bestehen des Weinbergs gefeiert. Die Qualität dieser Trauben ist unübertroffen.

Natural Balance:  
Unsere Philosophie  
in jeder Perle

Erlesen zu Gebäck  
mit Süßmandeln

Eine 100-jährige  
Leidenschaft



0,75L

BRUT EXTRA DRY DRY



CARTIZZE PROSECCO  
SUPERIORE DOCG

1 Gemeinde municipality

RIVE PROSECCO  
SUPERIORE DOCG

43 Hügel hills

VALDOBBIADENE CONEGLIANO  
PROSECCO SUPERIORE DOCG

15 Gemeinden municipalities

ASOLO PROSECCO  
SUPERIORE DOCG

19 Gemeinden municipalities

PROSECCO DOC TREVISO

95 Gemeinden municipalities

PROSECCO DOC  
556 Gemeinden  
municipalities

NATURAL  
BALANCE

AZIENDA AGRICOLA LA TORDERA S.S.  
DI VETTORETTI PIETRO & FIGLI

**Rechtssitz** Strada Oltraval, 2 - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) Italy

**Kellerei und Büros** Via Alnè Bosco 23 31020 Vidor (TV) Italy

**Kontakt** Tel. +39 (0)423 985362 info@latorde-  
ra.it - www.latorde-  
ra.it