

Cartizze Dry

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOCG 2014

Adami

Per comprendere l'essenza del Cartizze Dry Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg Adami dobbiamo conoscere il suo territorio. Cartizze è il toponimo che identifica un'area di 106 ettari nel comune di Valdobbiadene. L'ipotesi più diffusa sull'origine del nome è quella che fa derivare il nome da "gardizze", termine del dialetto locale che indica i graticci usati per la sovrasmaturazione delle uve. Distribuito nelle frazioni di Saccol, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano, il Cartizze ha profumo giovane, fruttato e gusto delicato. Ottimo aperitivo, si accompagna anche a dolci leggeri.

La particolarità di questo prosecco è il servizio in bicchiere. Consigliato è infatti il calice da vino bianco di media ampiezza. Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
Denominazione	DOCG
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Valdobbiadene
Vitigno	Glera 100%
Gradazione	11.00 % vol.
Zuccheri	24-26 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente
Gusto	Armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza. Fruttato ricco, con buona pienezza e lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo
Profumo	Ampio ed intenso con note di mela, albicocca, pera e rosa. Armonico ed elegante con aromi di grande freschezza
Abbinamenti	Dolci crostate di frutta e pasta frolla
Temperatura di servizio	7° - 8° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Robert Parker 91

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Altitudine	200.300 m

Tipologia terreno	Suolo vario con morene, arenarie ed argille, calcareo, magro, asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori
Allevamento	Doppio capovolto - cappuccina
Densità impianto	2.500-2.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 quintali
Epoca vendemmia	20 settembre - 10 ottobre
Vinificazione	Le uve sono subiscono pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati
Maturazione	L'affinamento e sosta avvengono sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi
Affinamento	La presa di spuma segue il metodo italiano in autoclavi di acciaio. Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante. Durata del ciclo: circa 40 giorni.