



## Valdobbiadene Superiore di Cartizze docg 2016

brut nature

### Complessità ed eleganza

Sono qualità che solo attraverso un matrimonio perfetto tra microclima, vitigno e un terreno particolarmente vocato riescono a nascere. Cartizze è il Cru storico del Prosecco a Valdobbiadene. La roccia marnosa e le argille soprastanti sono congeniali al vitigno locale e capaci di trasferire al vino sapori più profondi e aromi più ricchi. E' indispensabile che per far emergere tutto questo potenziale, gli interventi in vigneto debbano ridursi al minimo. Tendere ad eliminare il più possibile la chimica e il rispettare la fisiologia naturale della pianta e la fertilità della terra, diventano prerequisiti indispensabili.

Ho scelto di rifermentare questo vino bottiglia (metodo Classico) per valorizzare al meglio le sue qualità aromatiche, di sapore e longevità.

Uvaggio: Prosecco (Glera) con piccole quantità di

Verdiso, Perera, Bianchetta

Terreno: marnoso – argilloso

Vigneto : 1.3 ettari a Santo Stefano (Cartizze)

Allevamento: cappuccina e guyot

Trattamenti: zolfo, rame, estratti di alga, zeoliti,  
cornoletame, corno silice

Resa per ettaro: 100 q.li mediamente

Materiali di contatto col vino: cemento

Lieviti prima fermentazione: indigeni

Seconda fermentazione: metodo classico

Lieviti rifermentazione: selezionati neutri

Zuccheri: 0/3 g/l

Solfiti aggiunti: 75 mg/l

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Annate prodotte: 2016

Annata in commercio: 2016

Bottiglie prodotte: 3.500

