



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DI CARTIZZE DRY



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

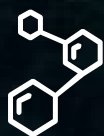
6 – 8° C



VITIGNO/

GRAPE

Glera DOCG
Valdobbiadene



COLORE/

COLOR

Giallo paglierino
con riflessi dorati/
*Straw yellow with
Golden reflections*



Vino bianco spumante ottenuto da uve Glera coltivate esclusivamente nella zona ristretta denominata Cartizze, la cui superficie totale misura solo 110 ettari.

La morfologia collinare unita all'esposizione al sole e al suo microclima unico conferiscono a questo vino una rara eleganza strutturale e un bouquet di notevole raffinatezza, esaltato da un'attenta e lunga spumantizzazione.

Sparkling white wine obtained from Glera grapes grown exclusively in the restricted area called Cartizze, whose total area measures only 110 hectares.

The hilly morphology combined with exposure to the sun and its unique microclimate, give this wine a rare structural elegance and a bouquet of remarkable refinement, enhanced by a careful and long sparkling process

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DI CARTIZZE DRY

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG
COLORE / COLOR:	Giallo paglierino con riflessi dorati/ <i>Straw yellow with golden reflections</i>
VITIGNO / GRAPE:	Glera DOCG di Valdobbiadene
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Area Cartizze DOCG di Valdobbiadene <i>The Cartizze DOCG area of Valdobbiadene</i>
SUOLO / SOIL:	Collinare, argilloso calcareo / <i>Hilly, clay- limestone</i>
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo – fresco / <i>Mediterranean - cool</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice e resa max. 70% <i>White, with light pressing and 70% max. output</i>
SPUMANTIZZAZIONE / SPARKLING PROCESS:	Metodo Charmat da 120 a 180 giorni <i>Charmat method from 120 to 180 days</i>
CONSERVAZIONE/	Conservare in luogo fresco a T° non oltre 15°C. Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione, non oltre 2 anni. <i>Store in a cool place at a temperature lower than 15°C. Best enjoyed within one year of production and up to two years.</i>
STORING:	

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / FROM	A / TO
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHUR *	90 mg/l	110 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	11,5 % vol.	12 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	20 g/l	22 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,8 atm.	5,2 atm.

*L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente circa il 50% del limite concesso. *The company has always been conscientious about the use of sulphites, which is why it only uses about 50% of the allowed limit.*

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).