

## 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.

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



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

## CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / FROM	A / TO
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHITES*	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 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).

<sup>\*</sup>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.