



Cartizze

Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.

Spumante Dry

“...ecco clivi di Cartizze con le vigne a festone dove l’uomo per quasi mille anni si è consacrato alle loro cure rendendole eterne e sovrane”. Così appare ad Adriano Madao “quell’angolo di paradiso” che ha nome S.Stefano, cuore della ristretta zona dove nasce questo celebre Prosecco, e dove ha sede la Cantina Bisol.

Un’area dove il microclima particolarmente dolce si combina perfettamente con un terreno antichissimo.

Rocciosa in profondità, friabile in superficie, questa buona terra ha una costituzione chimica equilibrata e a umidità costante, per un’uva che matura lentamente, molto lentamente...

Il colore è giallo paglierino, il perlage è vivace, persistente e sottile.

Il profumo è quello elegante di fiori di prato, gradevolmente fruttato con sentori di mela, pera e pesca.

Il sapore è sapido, pieno, equilibrato, con amabilità contenuta e accompagnata dall’intenso ed elegante fruttato.

Vitigno: 100% Glera

Esposizione dei vigneti: Sud

Altimetria del vigneto: 300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Epoca di raccolta delle uve: inizio ottobre

Gradazione alcolica: 11,5 % vol.

Gradazione zuccherina: 23 grammi per litro

Acidità totale: 5,5 grammi per litro

Estratto secco: 18 grammi per litro

Servizio

Servire ad una temperatura di 8°C, in un ampio calice di cristallo.

Suggerimenti

È un grande vino spumante da apprezzare fuori pasto, dove sprigiona al palato la sua nobile ed infinita personalità.

Si accompagna in modo eccellente con la pasticceria secca e con i dessert raffinati quali la mousse di fragole.

Come indicare nella lista dei vini

Bisol Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.

Spumante Dry

S. Stefano di Valdobbiadene / Treviso

Invito

La visita del Cartizze è una tappa che non può mancare nell’album del buongustaio professionista.