



Bisol1542 Cartizze— la storia

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry

Da un vigneto dai suoli marini sulla sommità della collina di Cartizze

Le vigne di Cartizze sono una perfetta combinazione tra **antichi terreni marini e un microclima benedetto dalla natura**. Ciò ha conferito a questa sottozona un'aura incomparabile, che si traduce in vini fragranti e melodiosi. È un Dry purissimo, dalla parte alta (300 metri di altitudine) della celebre collina, da cui si gode un panorama mozzafiato a 360 gradi dalle Dolomiti a Venezia.

VITIGNI

Glera

COLORE

Giallo dorato chiaro

PROFUMO

Un'esplosione di frutta matura, con sentori di albicocca, pesca bianca, cedro e fiori d'acacia

SAPORE

Morbido e avvolgente, con un equilibrio tra dolcezza e freschezza e un finale lungo e armonico

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: potatura tipica Valdobbiadenese, riconducibile al doppio capovolto

RACCOLTA DELLE UVE: metà settembre, raccolta manuale in bins

RIFERMENTAZIONE: 30gg

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 20 grammi per litro

ACIDITA' TOTALE: 5,50 grammi per litro

FORMATI: 750ml

