



VALDOBBIADENE
BISOL
1542

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: 100% Glera

COLORE: giallo dorato chiaro

PROFUMO: ampio e armonioso, con frutta matura e fiori bianchi, impreziosito da una sottile vena minerale e da eleganti accenni balsamico-resinati

SAPORE: morbido e avvolgente, con un equilibrio tra dolcezza e freschezza e un finale lungo e armonico

SUOLO: prevalenza di arenarie calcaree e sabbie di origine marina

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: interamente a Sud, su versante collinare a forte pendenza, tra i 250 i 300 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: potatura tipica Valdobbiadenese, riconducibile al doppio capovolto, densità d'impianto 3300 ceppi/ha

VENDEMMIA: raccolta manuale di uve selezionate, in bins, nel mese di settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice di uve refrigerate, con successiva stabulazione a freddo del mosto per circa una settimana; fermentazione in acciaio inox e affinamento sulle fecce fini; rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti) per circa 3 mesi nella primavera successiva alla vendemmia

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% vol.

GRADAZIONE ZUCCHERINA: 20 grammi per litro

ACIDITA' TOTALE: 5,90 grammi per litro

FORMATI: 750ml

