



## Valdobbiadene Superiore di Cartize DOCG Millesimato Dry



0,75 l

Dalla zona storica di produzione all'interno del comune di Valdobbiadene, tra le ripide colline delle frazioni di S.Stefano, S.Pietro di Barbozza e Saccol, grazie al lascito di Nonno Riccardo, avviene nel 2018 la prima vendemmia del suo favoloso Cartize. Caratterizzato da un perlage fine e persistente, con la spuma cremosa e il profumo intenso di glicine, rosa e acacia, porta in bocca sapori piacevolmente fruttati di pesca bianca, mela e pera. Dal gusto vellutato e avvolgente accompagna con la sua amabilità la chiusura di pasti importanti e occasioni da festeggiare e ricordare. Servire a 6°-8°C.

### DESCRIZIONE

**Perlage:** fine e persistente

**Colore:** giallo paglierino, brillante

**Profumo:** fruttato floreale; frutta matura a bacca bianca e fiori di glicine, rosa, acacia

**Sapore:** armonioso, intenso e pieno

**Vitigno:** 100% glera

**Provenienza:** Vigneto collinare in Cartize "est", zona Zente a Santo Stefano di Valdobbiadene

**Esposizione vigneti:** sud, sud-ovest

**Superficie:** selezione da 0,36 ettari

**Altimetria:** 260m slm

**Sistema di allevamento:** sjlovtz

**Densità:** 2.500 viti per ettaro

**Età media vigneti:** 69 anni

**Resa media per ettaro:** 12.000 kg

**Epoca di raccolta delle uve:** metà settembre

**Gradazione:** 11,5% volume

**Zuccheri residui:** tra 18-20 g/l

Uve intere raccolte esclusivamente a mano in cassetta, vengono sottoposte a pressatura soffice e sfeciatura statica dei mosti tra le 8 e 12 ore. Fermentazione primaria a temperatura controllata di 18° centigradi; permanenza sulle fecce nobili per 6-8 mesi e successiva presa di spuma con metodo Martinotti.

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

Vicolo Col Roer, 11 • 31049 Valdobbiadene (TV) ITALIA • tel./fax. +39 0423 976398 • info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it