



· DRUSIAN ·  
VALDOBBIADENE

## CARTIZZE

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG - VINO SPUMANTE DRY

### CARATTERISTICHE

**Denominazione:** Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG.

**Uvaggio:** 100% Glera.

**Vendemmia:** la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla terza decade di settembre.

**Zona di produzione:** colline DOCG Valdobbiadene, zona Cartizze.

**Altitudine:** 350/400m s.l.m.

**Esposizione:** Sud.

**Terreno:** argilloso calcareo, arenaria.

**Clima:** mediterraneo fresco, microclima unico di alta collina.

**Sistema di allevamento:** doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Resa 70%.

**Spumantizzazione:** seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat per 70/80 giorni.

**Bottiglie prodotte annualmente:** 26.000

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** spiccano le note fruttate, sentori di mela, pera, fiori bianchi di acacia.

**Sapore:** al palato, finemente aromatico ed elegante.

**Abbinamenti:** grande vino da dessert, ideale con dolci a pasta lievitata come pandori e panettoni. Finemente abbinato anche a piatti asiatici leggermente speziati.

**Suggerimenti per il servizio:** servire ad una temperatura di 6-8°C in un ampio calice a tulipano che ne faccia apprezzare la ricchezza di aromi.

**Conservazione:** tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

### DETTAGLI TECNICI

**Residuo zuccherino:** 19-21 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6 g/l

**Solforosa totale:** 70-85 mg/l

**Grado alcolico:** 11% vol

**Pressione:** 4,5 - 5 bar

**Chiusura:** tappo a fungo



Formati disponibili:  
750ml

**AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO**

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it