

# Bisol1542, Cartizze – la storia

## Valdobbiadene

Superiore di Cartizze DOCG

**Dry**

Le vigne di Cartizze sono una perfetta combinazione tra antichi terreni marini e un microclima baciato 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. C'è un 15% di Chardonnay, che conferisce struttura ed esalta la sfericità di questa bollicina.

**VITIGNI:** 85% di Glera; 15% Chardonnay

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Sud

**ALTIMETRIA MEDIA DEL VIGNETO:** 300 metri s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** potatura tipica

Valdobbiadenese, riconducibile al doppio capovolto

**RACCOLTA DELLE UVE:** inizio ottobre; raccolta manuale

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5 % vol.

**GRADAZIONE ZUCCHERINA:** 25 grammi per litro

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,6 grammi per litro

**INGREDIENTI & SMALTIMENTO COMPONENTI:**

100ml: E = 310 Kj / 74 Kcal



<https://glju.st4.ch/pM7Omtaglqdp>

