



Matteo

VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DOCG

BRUT

<i>vitigno / variety</i>	100% Glera
<i>zona di produzione / production area</i>	Area Cartizze
<i>altitudine / altitude</i>	290 m slm
<i>sosta in autoclave / autoclave stop</i>	6 mesi minimo / minimum of 6 months
<i>portinnesto / rootstock</i>	420/A
<i>forma di coltivazione / training system</i>	Doppio capovolto
<i>vendemmia / harvest</i>	Selezione manuale / by hand selection 15-30 settembre / 15-30 September
<i>vinificazione vinification</i>	Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve. <i>Traditional white wine method at controlled temperature, with soft pressing of the grapes.</i>
<i>metodo di lavorazione production method</i>	Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore DOCG. <i>Martinotti method, according to Valdobbiadene Superiore DOCG regulations.</i>



750 ml



11.5% Vol.



6 g/L
acidity



22 g/L
sugar



Serve at
6-8 °C



large sparkling
wine glasses

ASPETTO *appearance*

Brillante, color giallo paglierino tenue con un perlage fine e persistente.
Brilliant, pale straw yellow in colour, with a fine and persistent perlage.

BOUQUET *bouquet*

Intenso e fine, note fruttate di pera Williams, piccoli fiori bianchi e con un finale agrumato.
Intense and refined, with fruity notes of Williams pear and delicate white flowers, and a citrus finish.

PALATO *palate*

Al palato risulta cremoso e vellutato, con una complessa mineralità, data dal "salis" (termine dialettale tipico veneto) la roccia arenaria presente nel terreno del Cartizze che risulta particolarmente salina.
On the palate, it is creamy and velvety, with a complex minerality imparted by the "salis" – a local Venetian dialect term describing the sandstone present in the soils of Cartizze, known for its distinctive salinity.

ABBINAMENTI *gastronomic pairings*

Si sposa molto bene con crudité di mare, risotti ai frutti di mare e secondi delicati a base di pesce. Ideale con crostacei, ostriche e molluschi. Ottimo anche come aperitivo.
It pairs beautifully with seafood platters, seafood risottos and delicate fish main courses. Ideal with shellfish, oysters and molluscs. Also excellent as an aperitif.