



Primo Passo

VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DOCG

DRY

<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, mela Golden e un bouquet floreale maturo.
Intense and refined, with fruity notes of Williams pear, Golden apple and a mature floral bouquet.

PALATO *palate*

Al palato risulta cremoso e vellutato, con una complessa mineralità, data dal "salis" (termine dialettale tipico veneto) ovvero 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*

Ideale con piatti a base di pesce, crostacei e molluschi. Ottimo come aperitivo, si abbina alla pasticceria secca e a dolci delicati alla crema.
Ideal with fish, shellfish and seafood dishes. Excellent as an aperitif, it pairs well with biscuits and delicate cream-based desserts.