



SIOR TONI

CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUP. DI CARTIZZE DRY

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Da un'unica collina nel Comune di Valdobbiadene, nascono i vini che si fregiano della esclusiva denominazione di Cartizze. Spumanti di assoluta classe, dagli aromi eleganti e definiti che solo la collina di Cartizze riesce ad infondere alle uve.

Area coltivazione Cartizze (Colline di Valdobbiadene)

Uve 100% Glera

Tipo di terreno Collinare, poco profondo

Alcool 11,0% vol.

Residuo zuccherino 25 g/l

Acidità Totale 5,7 g/l

Formato 0,75 l

Vinificazione: Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Ottenuto il mosto, viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, in modo da esaltare gli aromi particolari tipici delle uve provenienti dal territorio di Cartizze. Il vino viene poi posto in autoclavi di acciaio dove avviene la presa di spuma. Il ciclo di spumantizzazione dura circa 30 giorni.

Degustazione: Alla vista è di un giallo paglierino, con perlage fine e fitto. Inebria l'olfatto con profumi intensi e definiti di mela gialla, frutta fresca e fiori bianchi, quali il glicine e fiori d'acacia. In bocca si distende a confermare le eleganti sensazioni fruttate percepite al naso e aggiunge una nota appena sapida al piacevole residuo zuccherino.

