



ACQUISTATO IL

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry

Cuore del Valdobbiadene



Siamo nel cuore della denominazione Valdobbiadene. In un piccolo angolo di rara bellezza. Qui la collina di Cartizze è da sempre considerata una delle micro-zone più vocate per la produzione del Prosecco Superiore DOCG. Qui, da un piccolo vigneto di famiglia, Serre di Pederiva produce uno dei suoi vini più interessanti. Il Prosecco Superiore di Cartizze, in versione Dry, nasce dalle migliori uve raccolte nell'ultima decade di settembre. Glera in purezza, la vinificazione è semplice ma accurata e inizia con la produzione del vino base con tecnica riduttiva, quindi in assenza di ossigeno per preservare gli aromi più fini. La successiva presa di spuma, in autoclave, segue la metodologia dello Charmat corto. Nasce così un vino spumante fresco e fragrante, caratterizzato da un perlage fine e persistente. Al naso rivela un profumo aromatico, caldo, con sentori fruttati tra cui la mela verde, la pesca matura e la pera. Con loro profumi floreali di glicine e gelsomino. In bocca è vellutato, intenso e di ottimo equilibrio. Ottimo come aperitivo, si sposa bene con biscotti secchi e fine pasticceria secca. Ideale conclusione di ogni occasione conviviale.

Quella di Serre di Pederiva è una bella storia di famiglia. Una delle tante di emigranti, costrette ad abbandonare le proprie terre per andare a cercare fortuna nel mondo. Ma poi tornati al proprio paese per ri-acquistare le proprie terre e realizzare il sogno di metter su famiglia nei luoghi amati. In questo caso ci troviamo sulle colline di Valdobbiadene e i protagonisti della storia sono Camillo Pederiva e Rosa Mattioli che, nel 1956, riuscirono a coronare il proprio sogno acquistando degli appezzamenti dai conti Brandolini d'Adda intorno a Combai di Miane. Seguirono anni di intenso lavoro per rimodernare i rimettere in ordine i vigneti. Ma oggi, grazie anche all'impegno dei due figli, Luca e Marco, l'azienda ha raggiunto standard qualitativi eccezionali.

La Vigna

Terreno Morbido, ben strutturato, argilloso di medio impasto, ben dotato di sostanza organica ed a Ph neutro

Esposizione Sud

Allevamento Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Densità imp. 100

Il Vino

Tipologia Vino spumante dry

Provenienza Veneto

Uve Glera

Gradazione 11.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Fine pasto

Vinificazione Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione su mosto pulito a temperatura di 19-21 ° C. con lieviti selezionati. La presa di spuma viene fatta in autoclave seguendo la metodologia dello Charmat corto.

Sensazioni Vino spumante dal perlage fine e persistente, profumo aromatico, caldo, con vari sentori fruttati tra cui mela verde, pesca matura e pera assieme a profumi floreali di glicine e gelsomino.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821