Veneto | Il Colle

Docg Cartizze Dry

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Proprietà	Famiglia Ceschin
Inizio attività	1978
Vitivinicoltura	Convenzionale e Biologica
Ettari	50
BTG prodotte	450.000



DOCG CARTIZZE DRY

Vino bianco

Annata s.a.
Tipologia Spumante metodo Charmat
Colore Bianco
Territorio Conegliano Valdobbiadene
Vitigni Glera

Sostenibilità Convenzionale
Vitigni Glera 100%
Vinificazione In acciaio inox
Abbinamento Perfetto alla fine del pasto con pasticceria secca e crostate di frutta.
Vista Giallo paglierino scarico
Olfatto Sentori di frutta e fiori tipici del vigneto.
Gusto Amabile, ben equilibrato, morbido e vellutato.
Affinamento In autoclave per 40 giorni
Sistema di allevamento Sylvoz
Sesto d'impianto 3200/3500 ceppi/ha
Resa per ettaro 80-85 hl/ha
Vendemmia Raccolta rigorosamente a mano.
Epoca di vendemmia Metà/fine settembre
Tipologia lieviti Selezionati
Residuo zuccherino 30-32 gr/lt
Acidità totale 5,5/6,5 gr/lt
Grado alcolico 11,5% vol
Temperatura di servizio 6°C-8°C