



STORIA & VINI  
1957

**i COLLINARI**  
di ITALO CESCON

## Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Una selezione di raffinate bollicine dal sapore brioso ed elegante per il consumatore moderno che ama ciò che è bello da vedere e buono da gustare: dalle pregiate uve Prosecco delle colline di Valdobbiadene, dal Raboso del Piave e dal Moscato i nostri spumanti, compagni ideali sia nell'aperitivo che a tutto pasto.

**Classificazione** Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Extra Dry

**Terreno** di origine sabbiosa, argilloso

**Uve** Prosecco 100%

**Sistema di allevamento** Sylvoz

**Densità dei ceppi** 4.500 ha

**Resa per ettaro** 110 q

**Epoca di vendemmia** Seconda e terza decade di settembre

**Vinificazione** Il "mosto fiore" viene ottenuto da una spremitura molto soffice con una resa del 50%. La fermentazione è avviata con lieviti selezionati a 14°C/15°C per massimo 14 giorni.

**Residuo zuccherino** 18 gr/lit

**Affinamento** Bottiglia 3/4 mesi

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore** Giallo paglierino brillante con spuma fine e persistente

**Aroma** Ampio, con sentori fruttati di mela golden e pera che si fondono con note floreali legate da grande finezza

**Gusto** Fine e morbido in bocca, fresco e fragrante. Si ritrovano sentori di frutti eleganti e delicati.

**Consigliato con** Aperitivo e per le grandi occasioni, può accompagnare dessert e dolci non troppo secchi.

*Servire a una temperatura di 6/7°C*

