



**CARTIZZE DRY
VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE –
DOCG**



**ADAMI SRL
VIA ROVEDE, 27
31020 COLBERTALDO
DI VIDOR
TREVISO - ITALIEN**

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Prosecco-Zone - DOCG Superiore

ART DES WEINES: Schaumwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Adami SRL

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Valdobbiadene (Veneto)

NAME DES WEINBERGS: Cartizze

JAHR DER WEINLESE: 2011

LOS-NUMMER: L 84 2

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 l

ALKOHOLGEHALT: 11,0 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 23 g/l; - Gesamtsäure: 5,6 g/l;

3,0 PH-Wert: ; - Gesamtextrakt: 39,6 g/l; - Schwefel(insgesamt): 96 mg/l; - Druck: 5,3 bar.

ALLERGENE: enthält Sulfit

Beschreibung des Schaumweins - Spumante

REBSORTEN: Glera: 100%

FARBE: Strohgelbe Farbe. Ein dichter Schaum mit einer feinen und anhaltenden Perlage.

NASE: Den Cartizze kennzeichnet ein Aromenfächer von Äpfeln, Birnen, Aprikosen und Zitrusfrüchten. Spürbar sind auch Duftnoten von Rosen.

GESCHMACK: Auch auf dem Gaumen zeigen sich die angedeuteten fruchtigen und florealen Aromen. Dieser Spumante besticht durch seine Fülle, Frische, Weichheit und leichte eingebundene Süße. – Ein Spumante der Sonderklasse!

LAGERUNG: An einem kühlen und dunklen Ort lagern. Längere Lagerung im Kühlschrank sollte vermieden werden

Bereitung des Schaumweins - Spumante

LAGE: Die Weinberge des Cartizze stellen eine CRU-LAGE dar. Sie befinden sich in Valdobbiadene in einer Höhelage von 200 – 300 m über dem Meeresspiegel. Der Boden variiert mit der jeweiligen Moränenablagerung. Er besteht aus Sandstein, Lehm und Kalk; er ist mager, trocken und besitzt besonders in höheren Lagen eine geringe Tiefe. Die hügligen Anbauflächen mit steilen Hängen sind zum Schutz vor Erosion auf einer Höhenlinie terrassenartig gestaltet und vorwiegend nach Süden ausgerichtet. Das Klima ist im Winter kalt und im Sommer warm, aber nicht schwül. Die Niederschläge konzentrieren sich auf Juni und November und liegen durchschnittlich bei 1250 mm/m² pro Jahr. Die Intensität der Sonnenstrahlung beträgt zwischen April und Oktober 92.745 cal pro cm². Die Weinstockdichte beträgt pro ha bei 2500 bis 3500 Pflanzen. Der maximale Trauben-Ertrag erreicht 12.000 kg pro ha (3,4 – 4,8 kg. pro Stock).

LESE: Die Ernte erfolgt per Hand zwischen dem 20. September und dem 10. Oktober.

VINIFIKATION: Die schonende Pressung der entrappten Trauben erfolgt mit Hilfe einer pneumatischen Presse, die es verhindert, dass die Bitterstoffe in den Most eindringen. Der Most wird auf statische Weise (kalte Dekantierung) geklärt. Mit Hilfe selektierter Hefen wird der Fermentationsprozess bei kontrollierter Temperatur von 17-10°C eingeleitet. Die Dauer der Verfeinerung und des Verweilens auf hochwertigen Gälager (feccia nobile) in Stahlbehältern beträgt drei Monate. Der so entstandene „blanke“ Grundwein wird unter Zugabe von Hefen und Zucker im Rahmen eines 2. Fermentationsprozesses bei kontrollierter Temperatur von 15-17° C der Versetzung ausgesetzt. Diese erfolgt nach der Charmat-Methode in einem Autoklav aus Stahl. Eine extreme Kühlung des Weins auf – 4°C ermöglicht die sog. „Weinsteinstabilisierung“, d.h. ein Ausscheiden des Weinstein. Schließlich erfolgt vor der Abfüllung des Schaumweins eine Mikrofiltrierung, die die Hefe vom Schaumwein trennt. Dieser Teil der Vinifikation dauert ca. 40 Tage.

Empfehlungen:

SERVIERTEMPERATUR: 7-8°C

EMPFOHLENE GERICHTE: Hervorragend geeignet als Aperitif für Begegnungen und Feste; als Begleiter von Teegepäck, Mürbteigkuchen mit Obst und zu frischem Obst (Pflirsiche, Melone). Vorzüglich geeignet für den Ausklang eines festlichen Essens.



Armin Hebel
Frieseweg 1
D-37085 GOETTINGEN

FON: + 49-(0) 551-59 52 9
MOB: + 49-(0) 171-71 365 21
armin-hebel@lavite-enoteca.de
<http://www.lavite-enoteca.de>

