



SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

COULTURE COLLECTION

SUPERIORE DI CARTIZZE Valdobbiadene D.O.C.G. Dry Millesimato

Esiste una zona collinare particolarmente preziosa all'interno del Comune di Valdobbiadene. Si chiama "Cartizze". La sua bellezza toglie il fiato. Il suo fascino è antico, fuori dal tempo. Si susseguono filari curati da viticoltori con dedizione assoluta. La collina di Cartizze è infatti un vero e proprio Grand Cru. Storicamente si ritiene che dai pochi ettari di vigneto posti lungo le sue rive provengano le uve di maggior pregio. Per la particolare esposizione al sole e la mineralità del terreno qui il vitigno produce acini più rotondi, gonfi e dal sapore zuccherino che rendono la sua qualità assolutamente superiore. La vendemmia viene fatta a mano.

There is a particularly precious hillside area in Valdobbiadene called Cartizze. It is a place of breathtaking beauty, its allure ancient and timeless. The Cartizze hill is a genuine Grand Cru. It is said that in the rive of these few hilly hectares the best grapes are grown. For its unique exposure to the sun and the mineral-rich soil, here the vines produce more rounded berries, swollen with juice and with a sugary taste that makes them of superior quality. These grapes are only ever harvested by hand.

Riconoscimenti / Awards



"Medaglia d'Oro"
Vitaly 2010



"Medaglia di Bronzo"
Decanter 2008
World Wine Award



"Commended"
Decanter Asia
Wine Awards 2014



"Medaglia d'Argento"
Decanter 2009
World Wine Award



"Oscar Qualità / Prezzo"
2003, 2005 e 2009
Gambero Rosso Editore



"Medaglia d'Oro" 2009
"Medaglia d'Argento" 2010
"Medaglia d'Argento" 2015
Concours Mondial
de Bruxelles



"5 Sfere"
Guida Cucina & Vini 2012
2013, 2014, 2015



"Medaglia d'Argento"
"La Selezione del Sindaco"
Rassegna Internazionale, 2010



"91 POINTS"
Wine Enthusiast 2012



"5 Grapes"
Guida AIS
Bibenda Wine 2011, 2015



"Commended"
International Wine Challenge,
2014



Un Superiore di Cartizze dal perlage finissimo e persistente; un invito a bere. Prima di gustarlo ci soffermiamo sui suoi profumi che esaltano la vocazione del Prosecco Superiore: la piacevolezza. Tra essi vi troviamo note di macedonia di frutta, nocciole, fiori dolci d'acacia ma soprattutto grande fusione di queste sensazioni. In bocca gli zuccheri tipici di questa tipologia sono compensati dalla freschezza e vi spicca una notevole densità e cremosità. Vino da grandi occasioni, da bere tranquillamente anche da solo anche se trova un ottimo connubio con la piccola pasticceria secca delicatamente dolce.

Degustazioni e testi di Michele Bressan

This Superiore di Cartizze has a fine and persistent perlage, a real invitation to drink. But first one should take a moment to enjoy its pleasant, inviting fragrance, the main feature of Prosecco Superiore. Here we have aromas of fruit cocktail, hazelnuts and sweet acacia flowers in an exhilarating fusion. In the mouth the characteristic sugars are balanced by a freshness and notable density and creaminess. This is a wine for special occasions which can be enjoyed alone or as the perfect accompaniment for fine, subtly sweet pastries.

Tasting & text by Michele Bressan

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

"SUPERIORE DI CARTIZZE"
Valdobbiadene D.O.C.G. Dry

BOTTIGLIA

0,75 L

SUPERIORE DI CARTIZZE

Valdobbiadene D.O.C.G.

Dry Millesimato

TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Cartizze (fascia collinare del comune di Valdobbiadene) Cartizze (hilly area in Valdobbiadene)
VITIGNO VARIETAL	Glera (già conosciuto come Prosecco) Glera (formally known as Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Autoctona denominata capuccina modificata Autocthonous called "capuccina modificata"
EPOCA DIVENDEMMIA HARVEST PERIOD	Dal 15 settembre al 30 settembre From 15 september to 30 september
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OF GRAPES PER HA.	12.000 kg
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco mediante pressatura soffice Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	A temperatura controllata e con lieviti selezionati Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA FOAMING	25 - 30 giorni 25 - 30 days
AFFINAMENTO FINING	Da 1 a 3 mesi From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	27,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino Pale yellow
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistant
BOUQUET	Fine, intenso, fruttato e aromatico Fine, intense, fruity and aromatic
SAPORE TASTE	Naturalmente amabile ed armonico Naturally sweetish and well-balanced
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	6 - 8 °C
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Martinotti - Charmat

