

# TANORÉ

## VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE

DRY



Prodotto dalle uve delle vigne del piccolo colle di Cartizze Alto, dove sorge la cantina Tanoré. In questo Cartizze le qualità del Valdobbiadene DOCG vengono esaltate per effetto del particolare microclima e dell'armoniosa e ricca composizione del terreno che, in questi particolari mappali, raggiunge il punto massimo di complessità mineralogica.

<b>Colore</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Perlage</b>	Fine e persistente
<b>Profumo</b>	Fresco e variegato con note di pera, miele, fiori d'acacia e mela verde.
<b>Sapore</b>	Rotondo con sapidità equilibrata.
<b>N° di bottiglie</b>	4.400
<b>Area di origine</b>	Valdobbiadene, Cartizze Alto Glera
<b>Vitigno</b>	(minima presenza di Verdiso, Bianchetta e Perera)
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Pendenza</b>	50%
<b>Età dei vigneti</b>	Fino 70/80 anni
<b>Forma di allevamento</b>	Doppio capovolto tradizionale
<b>Intensità d'impianto</b>	3.600 piante/ha.
<b>Resa</b>	120 q.li/ha
<b>Temperature vigneto</b>	media Aprile/Ottobre: 18,5 °C
<b>Periodo vendemmia</b>	20 Settembre - 10 Ottobre Manuale
<b>Metodo vendemmia</b>	Metodo Martinotti o Charmat
<b>Metodo spumantizzazione</b>	
<b>Affinamento</b>	3 mesi
<b>CARATTERISTICHE ANALITICHE</b>	
<b>Alcol</b>	11,5% Vol
<b>Residuo zuccherino</b>	20 g/L
<b>Acidità</b>	5,30 g/L
<b>Pressione</b>	5 bar - a 20° C

### CONSERVAZIONE E SERVIZIO

In un luogo fresco, al riparo dalla luce.  
Temperatura di servizio 6-8°

### ABBINAMENTI

E' il vino della gioia per elezione e si presta per ogni occasione conviviale. Chiude in bellezza qualsiasi pasto con dolci da forno e frutta secca suscitando chiacchiere e amicizie.