

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.

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