



AZIENDA AGRICOLA
TANORE
VALDOBBIADENE

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY *Della Gioia*

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 map-pali, raggiunge il punto massimo di complessità mineralogica.

Area di produzione:	Valdobbiadene, Cartizze Alto
Vitigno:	Glera (minima presenza di Verdiso, Bianchetta e Perera)
Terreno:	Argille marnose
Vigneto:	Pendenza 50%, quota 250/300 metri s.l.m., età 70/80 anni, esposizione a Sud, intensità d'impianto 3.600 piante/ha.
Forma di allevamento:	Doppio capovolto tradizionale
Grappolo:	Spargolo
Vendemmia:	Manuale, 20 Settembre-10 Ottobre
Temperatura Vigneto:	media Aprile/Ottobre: 17,8 °C
Resa:	120 q.li/ha
Vinificazione:	Pressatura soffice
Fermentazione primaria:	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.
Presenza di spuma:	30-40 giorni
Affinamento:	3 mesi
Metodo di spumantizzazione:	Metodo Martinotti o Charmat
Bottiglie prodotte annata 2012-2013:	4.400

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

Conservazione:	In luogo fresco, al riparo dalla luce
Temperatura di servizio:	6-8 °C
Bicchieri consigliati:	Calice a base ampia e ristretto all'apice per confluire i profumi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcol:	11% Vol
Residuo zuccherino:	27 gr/lt
Acidità:	5,30 g/lt
Solfiti:	133 mg/lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo:	Fresco e variegato con note di pera, miele, fiori d'acacia e mela verde.
Sapore:	Rotondo con sapidità equilibrata.

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.