SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

COUTURE 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 / *Gold Medal*
The WineHunter 2020

90 Punti / *90 Points*
Robert Parker
Wine Advocate 2018, 2017

5 Grappoli / *5 Grapes*
Guida AIS 2016, 2015, 2014

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

91 Punti / *91 Points*
Wine Enthusiast 2012

SINCE 1760

BORTOLOMIOL

VALDOBBIADENE

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

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, subtlely 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

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 *Autocthnous called "capuccina modificata"*
EPOCA DI VENDEMMIA *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

Bortolomiol SpA - Via Garibaldi, 142 - 31049 Valdobbiadene (TV) Italy - Tel. +39 0423 9749 - Fax +39 0423 975066 - Email: info@bortolomiol.com
www.bortolomiol.com