

Bellenda - Via Giardino 90 loc. Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV Italia - tel. +39 0438 920025 - fax +39 0438 920015 - www.bellenda.it - e-mail: info@bellenda.it



BELLEND'A
1986

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY

Ottenuto dalle uve Glera prodotte nella microarea di Cartizze, questo spumante si caratterizza per le sue eccellenti doti di finezza ed intensità e per le particolari sensazioni aromatiche determinate dalla specifiche condizioni pedoclimatiche del territorio di origine delle uve. Ideale per le occasioni importanti, il Cartizze Bellenda è ottimo come aperitivo ma anche per accompagnare dessert a base di frutta, servito ben fresco a una temperatura di 6-8° C.

Spuma: abbondante ed evanescente, perlage fine e persistente

Colore: giallo paglierino scarico, brillante e luminoso

Profumo: di particolare finezza ed intensità, spiccate sensazioni aromatiche

Sapore: netto, equilibrato



Nome del vino:	CARTIZZE
Denominazione:	Valdobbiadene Superiore di Cartizze
Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)
Origine del nome:	Toponimo locale che indica il luogo di origine delle uve
Tipologia:	Spumante Dry
Uve:	Glera
Zona di provenienza delle uve:	Collina del Cartizze, comune di Valdobbiadene
Altezza dei vigneti:	230 m s.l.m. Suolo misto argilloso calcareo. Magro, asciutto e poco profondo.
Tipo di terreno:	
Giacitura e esposizione:	Collina con forti pendenze sistemata a girapoggio con prevalentemente esposizione a sud
Clima:	Temperato, con inverni freddi e estati calde ma con buona ventilazione, non afose. Notevole escursione termica, specialmente nel periodo estivo.
Sistema di allevamento:	Cappuccina
Densità di impianto:	5000 piante per ettaro
Resa:	Circa 60 ettolitri/ettaro
Epoca di vendemmia:	Seconda metà di settembre
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pressatura soffice con pressa pneumatica. Decantazione statica del mosto. Fermentazione a 18-20 °C. Affinamento su fecce fini per periodo variabile da 2 a 3 mesi
Presatura di spuma:	Metodo italiano, in autoclave d'acciaio. Rifermentazione per circa 50 giorni a temperatura di circa 18 °C
Dati analitici medi:	
	Alcool: 11,50% vol.
	Zuccheri: 25 g/L
	Acidità totale: 6 g/L
	pH: 3,20
	Pressione: 5 bar
Caratteristiche organolettiche:	
	Perlage: Spuma abbondante e evanescente, perlage a grana fine, continuo e persistente
	Colore: Giallo paglierino scarico, luminoso e brillante
	Profumo: Ampio e fruttato con netto sentore di frutta (mela golden, pesca, glicine, acacia). Ha grande equilibrio tra note aromatiche e freschezza.
	Sapore: Morbido e fruttato. Di buona pienezza e struttura, ha ottima corrispondenza naso-bocca. Armonico ed elegante
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo aperitivo. Si accompagna a pasticceria secca, crostate di frutta, torte non cremose, pandoro e panettone.
Servizio:	Servire a 6-8 °C. Raffreddare in frigorifero un paio d'ore prima dell'uso o, meglio, in secchiello e ghiaccio per circa mezz'ora.
Bicchieri consigliati:	Calice da Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Spumante. Evitare la flute che non lascia sviluppare appieno i profumi.
Conservazione:	In luogo fresco e buio. Non conservare a lungo in frigorifero.
Epoca di consumo:	Il CARTIZZE si esprime al meglio nell'anno successivo alla vendemmia. Ha buona evoluzione nei due anni successivi. Picco circa 10 mesi dopo la vendemmia.