

# Cartizze

Valdobbiadente Prosecco  
Superiore di Cartizze DOCG

Pur essendo coneglianese, Pino Zardetto era così innamorato del Cartizze da volerne fare il primo spumante importante nella storia dell'azienda. Suo figlio Fabio, ripercorrendo le stesse colline e gli stessi vigneti, lavorando con gli stessi agricoltori, ne ripropone oggi l'inconfondibile gusto e, insieme, lo scorcio di storia viticola ed enologica che rappresenta, fondamentale per la tradizione di questa terra. Il prezioso risultato è prodotto in quantità limitata con uve selezionatissime proprio nel cuore del Cartizze.



**ZARDETTO**  
CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

## Scheda tecnica:

Denominazione	Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG
Millesimato	Si
Vitigni	Glera 100%
Zona di produzione	Vigneti nella zona di Saccol di Valdobbiadene
Vendemmia	Metà settembre, a mano
Colore	Giallo paglierino. Limpidezza brillante, con spuma persistente e grana minuta
Profumo	Inconfondibile ed esalta in complessità e finezza tutti gli aromi floreali: dalla mela golden al glicine, fino al tipico bouquet di questo "gran cru" unico al mondo.
Sapore	Il residuo zuccherino e la sua particolare sapidità conferiscono al Cartizze una struttura e una rotondità che però non negano la naturale freschezza del varietale. Qui si sposano eleganza ed equilibrio.
Tenore alcolico	11.5% vol.
Zucchero residuo	24 g/L
Servizio	7-9 °C, in ampi calici da vino bianco