

## Linea Solicum

# “Solicum” Cartizze Brut

## Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Al vertice qualitativo della Denominazione Garantita si trova lo spumante della storica zona del "Superiore di Cartizze" che comprende poco più di 100 ettari di vigneto. Elegante e sontuoso, il Cartizze nasce dal perfetto equilibrio tra terreno e microclima.

<b>Varietà</b>	100% Glera	<b>Grado alcolico</b>	11,5% vol
<b>Acidità totale</b>	5,8 g/l	<b>Zuccheri residui</b>	2 g/l
<b>Servire a</b>	4-6° C		
<b>Vigneti</b>	Vigneti situati nella zona storica “Cartizze”.		
<b>Vinificazione</b>	L'uva viene raccolta a mano nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Presa di spuma in autoclave.		
<b>Descrizione</b>	Lo spumante viene imbottigliato a partire dal mese di dicembre.		
<b>Colore</b>	Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.		
<b>Bouquet</b>	Elegante e gradevolmente fruttato con sentori di pera, pesca bianca e cedro arricchiti da ginestra, biancospino, magnolia e ricordi minerali.		
<b>Gusto</b>	Elegante, cremoso ed equilibrato dal persistente finale con piacevole nota agrumata.		
<b>Abbinamenti</b>	Si sposa alla perfezione con aperitivi a base di pesce, tartare e primi piatti delicati. Eccezionale per un aperitivo raffinato.		
<b>Formati</b>	0.75 L		



## Premi e riconoscimenti



Champagne &  
Sparkling Wine  
World  
Championships  
2019  
Bronze Medal