

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Vini

Descrizione

Il Superiore di Cartizze è il cru della denominazione ed è rappresentato da una piccola area di 107 ettari di vigneto, compresa tra le colline più scoscese di S. Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene.

Già il colore rimanda ad una maggiore intensità, che si manifesta con una complessità di profumi invitanti ed ampi, dalla mela alla pera, dall'albicocca agli agrumi, alla rosa, con una gradevole nota di mandorle glassate al retrogusto. Il sapore è piacevolmente rotondo grazie ad una accennata dolcezza, ma la sottile fragranza del perlage garantisce l'armonia delle sensazioni e contribuisce a sostenere la persistenza dell'aroma.

Metodo di produzione

Nel Cartizze, posto nel cuore di Valdobbiadene, ad ottobre l'uva di Glera raggiunge una completa maturazione, ciò garantisce una maggiore concentrazione di aromi e sapori e la possibilità di dare allo spumante un gusto più amabile e denso senza pregiudicarne la freschezza. Il vino base è ottenuto per accurata fermentazione in bianco, sino a quasi totale esaurimento dello zucchero naturale originario (una traccia di zuccheri collabora a conservare il fruttato), dopo il vino viene lasciato sottostare ai freddi invernali che lo spogliano dei tartrati e ne provocano l'illimpidimento.

In primavera al vino vengono aggiunti i lieviti selezionati, capaci di fermentare sotto pressione e a temperature piuttosto basse, e dello zucchero in quantità tali da ottenere, con la sua successiva fermentazione, la pressione voluta. Alla fine della fermentazione non rimane che lo zucchero voluto per garantire l'amabilità. Il vino fermenta a una temperatura sui 15°C e dopo una quindicina di giorni o più raggiungerà la voluta pressione. A questo punto la rifermentazione viene bloccata affinché rimanga la dose desiderata di zucchero residuo, mediante la refrigerazione delle autoclavi. In tal modo il lievito cala al fondo ed il vino, dopo 8-10 giorni di sosta a tale temperatura, viene passato, con opportuni accorgimenti che permettono di non perdere pressione, in altre autoclavi da cui poi si passa subito all'imbottigliamento. Per imbottigliamento viene usata la classica Prosecco, di colore verde, che garantisce la protezione del vino dalla luce. Ogni bottiglia viene prima sciacquata e poi riempita, tappata con il classico tappo di sughero e vestita con l'etichetta. Le bottiglie vengono poi riposte in cantine al buio, dove riposano a temperature ed umidità costanti, permettendo in questo modo al vino di maturare. Dopo 30-40 giorni il vino è pronto per essere spedito.

Metodo di conservazione

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, se conservato in ambiente fresco e buio, mantiene le sue peculiari caratteristiche per dodici o diciotto mesi e più (sullo scaffale la rotazione consigliata è di cinque/sei mesi). Dà il meglio di sé a 8-10°C, prodotto quasi esclusivamente nella versione Dry, questo spumante si accompagna ai dolci della tradizione, dalla pasta frolla alle crostate di frutta, alle millefoglie alla crema e alle focacce; ma spesso non resiste alla tentazione di abbinarsi a piatti salati che abbiano una componente piccante, con i quali saprà esprimere tutta la sua piena e matura personalità. Ottimo non solo alla fine di ogni pranzo importante, ma per ogni brindisi augurale, per rendere più festosa ogni cerimonia, più allegra ogni festa, più solenne ogni incontro. Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze è davvero l'inimitabile suggello ai momenti belli della vita.

Origine e tradizione

Valdobbiadene Superiore di Cartizze o brevemente Cartizze si produce nella zona di Cartizze, una piccola area di 107 ettari di vigneto, compresa tra le colline più scoscese di S. Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, in comune di Valdobbiadene.

Un vero e proprio cru che nasce dalla perfetta combinazione fra un microclima dolce ed un terreno antichissimo, originatosi dal sollevamento di fondali marini. Sopra la roccia madre si trova uno strato di terreno assai vario, con morene, arenarie ed argille che consentono un drenaggio veloce delle piogge e, nel contempo una costante riserva d'acqua, così che le viti si sviluppano in modo equilibrato. Il nome della località, che troviamo riportato nelle mappe catastali, viene fatto risalire, da alcuni, ad un cavaliere di ventura spagnolo, che nel medioevo dopo un lungo periodo di battaglie, si stabilì in queste colline. Un'ipotesi più accreditata sembra essere invece, quella che fa derivare il nome da gardiz, gardizze, ecc., espressione dialettale per indicare i graticci usati per l'appassimento delle uve.

Nella zona del Cartizze infatti, le uve vengono vendemmiate tardi, quando gli acini iniziano a mostrare i primi segni di appassimento naturale. Ciò conferisce al vino una concentrazione di aromi e sapori di intensità inusuale.

Particolarità e note

I fasti di Valdobbiadene, città della vite e del vino, regina del Prosecco, vengono celebrati annualmente in settembre con il Forum Spumanti d'Italia e sono il frutto di una naturale vocazione alla coltivazione della vite, che diventa

l'elemento fondamentale in tutti gli aspetti della vita locale, incarnato in tradizioni più che millenarie, come testimonia S. Venanzio Fortunato, poeta del VI secolo e vescovo di Poitiers, il più illustre figlio di Valdobbiadene, i cui versi salutavano la patria come terra 'quo vineta vernantur': il luogo dove verdeggiano i vigneti.

Questo 'beato' dalle virtù poetiche-gastronomiche, cantore delle gioie del palato e del buon vino, è il protettore della Confraternita del Prosecco di Valdobbiadene. Invocando l'ispirazione e il consiglio di San Venanzio Fortunato, nel contesto di una cerimonia spettacolare che si svolge annualmente in occasione della festività delle Nozze di Cana, nella cella vinaria di S. Pietro di Barbozza (Mostra vino Prosecco e Cartizze, sabato di Pasqua), sede della Confraternita, vengono eletti i Cavalieri del Prosecco.

La Confraternita, autentica Università del Prosecco, è nata il 14 agosto 1945 tra gli enotecnici della zona di Valdobbiadene, come stimolo alla ripresa economica del settore vitivinicolo, dopo le tristi vicende belliche, per l'estremo stato di abbandono dei vigneti che alzavano al cielo i loro tralci scarni ed incolti.

Consorzio di Appartenenza: Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene

Via Roma, 7 Villa Brandolini

31053 Pieve di Soligo (TV)

Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019

www.coneglianovaldobbiadene.it