

Paolo Zucchetto

Valdobbiadene

5 ha per 60.000 bottiglie.

**Vendita esclusa a Treviso – Venezia – Belluno – Padova
Bologna – Savona – Novara – Vercelli – Verbania.**

Cantina a conduzione familiare, da tre generazioni lavora alla valorizzazione del prodotto d'elezione del suo territorio, il Prosecco; situata a Valdobbiadene nel cuore della DOCG omonima, realizza annualmente dai propri vigneti una piccola ma ricercata produzione di bottiglie di spumante nelle versioni classiche del luogo.

All'interno di essa il Cartizze rappresenta l'emblema di una viticoltura eroica, fatta di sapienti tradizioni che trovano nel lavoro manuale in vigneti scoscesi l'espressione più nobile e gratificante dell'operare contadino. L'attenzione e l'impegno sono costantemente rivolti anche al rispetto del consumatore, rifiutando l'uso di enzimi chiarificanti ed estraenti e limitando al massimo l'uso dei solfiti. Tutte le fasi della produzione sono svolte all'interno della cantina e curate personalmente dal titolare, in modo da rispettare appieno la filosofia aziendale.



Valdobbiadene Prosecco

cl. 75

Docg Frizzante "Sui Lieviti" 2012

Denominato recentemente come Prosecco a "rifermentazione in bottiglia", rappresenta la versione più conosciuta come Prosecco "sui lieviti", secondo la tradizione locale del vignaiolo di qualche tempo addietro. Un vino asciutto, digeribilissimo, leggero, essenziale, con note di lievito ("crosta di pane") perfettamente espresse, unite a un aroma leggermente citrino. In bocca è delicatamente acidulo, gradevolmente sapido con un delicato retrogusto di mandorla. Caratteristica peculiare di questo vino è l'assenza di anidride solforosa aggiunta.



Valdobbiadene Prosecco

cl. 75

Superiore Docg Extra Dry 2012

Una versatile cuvée dalla bilanciata morbidezza. Il colore è paglierino scarico con riflessi verdognoli e bollicine finissime, indice di una presa di spuma lenta e accurata; il naso è intenso, con note che ricordano il floreale del glicine e mughetto, fruttate della pesca a polpa bianca e della mela golden. Al palato è ampio, elegante, fine, con nuances di frutta che conferiscono una fragrante morbidezza.



Valdobbiadene Prosecco

cl. 75

Superiore Docg Brut Purofol 2012

Attenta selezione delle uve provenienti dai vigneti localizzati a Santo Stefano di Valdobbiadene, nella località Follo (Fol nel dialetto locale). Il colore paglierino scarico, brillante, con riflessi verdolini e il perlage finissimo annunciano un profumo fresco, ricco di toni floreali, e una vena agrumata leggera e fresca; il palato è asciutto, fruttato e minerale con una nota acida ben equilibrata che ne esalta la persistenza e la freschezza. L'assenza di zuccheri residui consente di apprezzare pienamente le caratteristiche del vitigno e del suo terroir.



Valdobbiadene Prosecco

cl. 75

Superiore di Cartizze Docg Dry 2012

Il Cru per eccellenza dell'area di Valdobbiadene, ottenuto da uve provenienti dal vigneto situato nella ristretta zona denominata, appunto, Cartizze. Il colore è paglierino scarico, brillante sono finissime le bollicine; al naso si possono apprezzare gli aromi della pesca a polpa bianca e dell'albicocca; in bocca è cremoso, morbido e ripropone con armonia le note di frutta polposa e matura. È l'aperitivo delle grandi occasioni ma accompagna anche perfettamente i dessert, in particolare i dolci a pasta frolla, le crostate di frutta, le millefoglie e focacce soffici.

