

# Cuvée Viviana

Spumante Valdobbiadene  
Superiore di Cartizze D.O.C.G.

*Le Selezioni*



È l'essenza di uve provenienti dalla zona del Cartizze: la cru del Valdobbiadene D.O.C.G.

*100% cartizze*

Prodotto gradevolmente amabile

*vendemmia tardiva*

Metodo Charmat lungo di cinque mesi e successiva maturazione in bottiglia per tre mesi

*metodo charmat lungo*

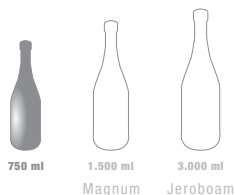
  
**VALDO**  
SPUMANTE DAL 1926

# Cuvée Viviana

Spumante Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.



## Le Selezioni



### Descrizione prodotto

Cartizze di grande fascino che si può definire un "cru"; nasce nella parte alta della impervia e assoluta collina di Cartizze

### Zona di produzione

Località Cartizze, nel comune di Valdobbiadene e più precisamente tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Sacco

### Altimetria ed esposizione

Da 300 a 400 metri s.l.m. con esposizione a sud

### Tipologia del terreno

Prevalentemente argilloso con sottofondo roccioso

### Uvaggio

Glera - la Cru del Valdobbiadene D.O.C.G.

### Vendemmia

Fine settembre primi di ottobre con raccolta manuale

### Vinificazione

Pressatura soffice dopo una leggera criomacerazione delle uve tardive. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

### Resa uva

Max 12.000 kg/ha

### Affinamento

Metodo Charmat lungo di 5 mesi e successiva maturazione di 3 mesi in bottiglia

### Gradazione

11% Vol.

### Colore

Giallo paglierino carico. Perlage a grana finissima

### Bouquet

Profumi intensi di frutta matura, dove si riconosce vagamente la mela selvatica e la banana

### Sapore

Gradevolmente amabile ed elegante, avvolto da un bouquet vellutato con calde sensazioni speziate e fruttate

### Consigli per il consumo

Il calice come bicchiere permetterà una degustazione ottimale del prodotto. Va servito ad una temperatura di 6-7°C. È consigliabile raffreddare la bottiglia gradatamente, senza che subisca sbalzi di temperatura improvvisi. E' anche opportuno non far restare il prodotto nel frigorifero per lungo tempo

### Abbinamento gastronomico

Per concludere i pasti con un tocco di classe, servitelo sia solo che accompagnato a frutta e dolci delicati. Ideale anche per occasioni celebrative importanti. Per il suo grado di amabilità è particolarmente apprezzato dal pubblico femminile

### Product description

Highly charming Cartizze, almost a "cru"; obtained from grapes cultivated in the impervious and prominent portion of the sunny Cartizze hills

### Production area

Cartizze area in the municipality of Valdobbiadene, included between San Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Sacco

### Altitude and exposure of the vineyards

From 300 to 400 metres a.s.l. with southern exposure

### Soil

Mainly clay over a base of sandstone

### Grapes/Blend

Glera - the Cru of Valdobbiadene D.O.C.G.

### Harvest period

Manual harvest between the end of September and the beginning of October

### Vinification

Soft pressing follows the light cold soak maceration of aged grapes. Fermentation is done at controlled temperatures using selected yeasts

### Yields

Max 12,000 kg/ha (4.8 tons/acre)

### Ageing

5-month Charmat ageing followed by 3 months in the bottle

### Alcohol level

11%

### Color

Rich straw yellow. Extra fine perlage

### Bouquet

Intense ripe fruits fragrance evokes scents of vague wild apple and banana

### Flavour

Pleasantly sweet and elegant, its velvety bouquet brings out warm spicy and fruity sensations

### Serving suggestions

The tulip-shaped glass will showcase this Prosecco at its best. We recommend serving this product at 6-7°C (43-45°F) and gradually bringing the bottle to temperature in order not to shock the wine. Do not store sparkling wine for long periods of time in the refrigerator

### Food matches

Adds a touch of class to the end of any meal when served either on its own or with delicate desserts and fruits. Ideal for celebrations. Given its sweet taste is widely appreciated by women

### Produktbeschreibung

Ein sehr charmanter und ansprechender Cartizze, der die Bezeichnung "Cru" verdient hat und aus Trauben gekeltert wird, die in den unwegsamen und sonnigen Hügeln von Cartizze gedeihen

### Anbauggebiet

Ortsteil Cartizze in der Gemeinde Valdobbiadene aus dem Gebiet zwischen San Pietro di Barbozza, Santo Stefano und Sacco

### Höhenlage

300-400 Meter ü. NN in Südlage

### Boden

Vorwiegend tonhaltige Böden mit steinigem Unterboden

### Rebsorte

Glera - Cru aus Valdobbiadene D.O.C.G.

### Weinlese

Ende September bis Anfang Oktober. Weinlese komplett von Hand

### Weinerzeugung

Schonendes Pressen der spät gelesenen Trauben nach leichter Kryoextraktion (Gefrierkonzentration). Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur

### Traubenertrag

Max. 12.000 kg/ha

### Verfeinerung

Lange Charmat-Methode mit 5 Monaten im Gärbehälter und anschließender Reifung 3 Monate in Flaschen

### Alkoholgehalt

11 Vol.%

### Farbe

Intensives Strohgelb. Perlage mit sehr feinen Bläschen

### Bouquet

Intensiver Duft nach reifen Früchten mit leichter Note nach Wildapfel und Bananen

### Geschmack

Angenehm lieblich und elegant mit einem samtigen Bouquet mit warmen würzigen und fruchtigen Noten

### Serviertemperatur

Die Perlage entwickelt sich am besten im Sektkelch, wo der Schaumwein seine hervorragenden Eigenschaften voll entfalten kann. Ideale Serviertemperatur: 6-7°C. Der Schaumwein sollte langsam abgekühlt werden, ohne dass er dabei plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird. Die Flaschen nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren!

### Gastronomische Tipps

Verleiht dem Essen einen Hauch von Klasse. Kann alleine oder zu Obst und Süßspeisen gereicht werden. Ideal auch für festliche Gelegenheiten. Dieser liebeliche Schaumwein ist besonders bei den Frauen beliebt