



ACERLE

VALDOBBIADENE

SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY

LA VITE

Glera

LA VIGNA

Valdobbiadene, nella frazione di San Pietro di Barbozza. Posizione sommitale della collina del Cartizze a 340 metri sul livello del mare, esposta a Sud, Est e Ovest.

LA TERRA

Una perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi, formati da morene, arenarie ed argille, dona al vino caratteristiche uniche. Le grandi rocce che affiorano nella vigna sono ricche di testimonianze fossili e ci ricordano che questa terra, che ora domina con imponenza tutte le colline che la circondano, ha un'origine molto antica che risale al sollevamento dei fondali marini e lacustri.

LA POTATURA

Doppio Capovolto è la potatura tipica *alla Valdobbiadene*. La vite si presenta spettinata, in un groviglio enigmatico di tralci, pronta e bramosa per "la messa in piega": due tagli al passato e due tagli per il presente, *nà torta al vecio* per slanciarlo verso il basso e una plasmata ad arco *al nóvo* per educarlo a crescere correttamente. Un'ultima attenzione al taglio del giovane *ocio*, lo sperone di due gemme sul quale riponiamo le speranze future di rinnovo.

LA RACCOLTA

Tutta rigorosamente manuale.
Indicativamente da metà settembre.

— ALLA VISTA

Giallo paglierino brillante

— AL NASO

Intenso, fine, fruttato con note di pesca e pera, e floreale, con richiami ai fiori di glicine e di acacia

— IN BOCCA

Morbido, sapido, pieno e minerale

Grado alcolico 11,5% vol

Gradazione zuccherina 22 g/l

Acidità totale 5,5 g/l

Temperatura di servizio 6-8 °C



ACERLE Azienda Agricola
di Bisol Claudio
Via Grave 3, Valdobbiadene
Treviso / Italia
info@acerle.it
www.acerle.it