



# 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 Valdobbiadense*. 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	25 g/l
-----------------------	--------

---

Acidità totale	5,5 g/l
----------------	---------

---

Temperatura di servizio	4-6 °C
-------------------------	--------

---



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