

Valdobbiadene DOCG Cartizze Dry



Prosecco Superiore

Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

DATENBLATT

Ursprungsort	Valdobbiadene
Traube	100% Glera
Form der Aufzucht	Modifizierte Cappuccina, doppelt gestürzt
Ertrag pro Hektar	120 Zentner/HA
Ernte	Im Monat September exklusiv per Hand
Weinbereitung	In weiss mit sanftem Druck
Schaumbildung	Charmat Methode

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Visuelle Erscheinung	Feines, ausdauerndes Perlage. Cremige und weiche Schaumbildung.
Bouquet	Vollmundig, intensiv, leicht fruchtig mit blumigem Duft, leicht aromatisch.
Geschmack	Lieulich und ausgeglichen

ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,50% Vol.
Restzucker	28,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

Passende Begleitung

Perfekter Ausklang für ein besonderes Essen, begleitet dieser Schaumwein in idealer Weise Feingebäck und delikate Nachtische.

Lagerung

Bei einer Lagerung im Dunkeln mit einer Temperatur von 12°-16°C ist dieser Schaumwein auch im zweiten Lebensjahr hervorragend.

Für die Weinkarte

Valdobbiadene DOCG Cartizze Dry.

Serviertemperatur

Bei einer Serviertemperatur zwischen 8° - 10°C äussert dieser Schaumwein seine besten Qualitäten.