

Valdobbiadene DOCG Cartizze Dry



Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEDA TECNICA

Zona di origine	Valdobbiadene
Vitigno	100% Glera
Forma di allevamento	Capuccina modificata, doppio capovolto
Resa per ettaro	120 Q.li/HA
Vendemmia	Mese di settembre esclusivamente a mano
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Presatura di spuma	Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage fine e persistente Spuma cremosa e soffice.
Profumo	Ampio, intenso, delicatamente fruttato e floreale, vagamente aromatico.
Gusto	Amabile ed equilibrato.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol	11,50% Vol.
Residuo zuccherino	28,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

Abbinamento

Spumante di gran finale per eccellenza, accompagna in modo ideale la pasticceria secca e i dolci delicati.

Conservazione

Mantenuto a temperatura dai 12 ai 16°C in ambiente oscurato, può dare grandi soddisfazioni anche al secondo anno di vita.

Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Cartizze Dry

Temperatura di servizio

Servito tra gli 8 e i 10°C esprime il meglio di sé.