

CARTIZZE BRUT

VALDOBBIADENE

SUPERIORE DI CARTIZZE

DOCG BRUT

Il colore giallo paglierino brillante, ravvivato da tenui sfumature verdoline, ci svela subito la sua eleganza, confermata da un persistente perlage e dai sentori di pera estiva e fiori di campo. In bocca mostra un perfetto equilibrio tra acidità e note minerali, regalandoci un lungo finale.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene - Conegliano, nelle zone più vocate dell'area D.O.C.G. sulle colline del Cartizze.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 8 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo oppure in accompagnamento a piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, come risotti ai frutti di mare, sushi, tartare di mare e ai pesci marinati. Delizioso l'abbinamento con cuscus e verdure croccanti.

Formati disponibili: 0,75 L.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA


RUGGERI
VALDOBBIADENE