

# CARTIZZE DRY

VALDOBBIADENE

SUPERIORE DI CARTIZZE

DOCG DRY

Il suo colore giallo paglierino tenue è ravvivato da un perlage minuto e continuo. Al naso dona eleganti sentori di frutta matura e di fiori di glicine. Al palato è armonico, amabile e carezzevole, con una lunga persistenza aromatica che si conclude in un finale pieno e fruttato.

**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:** 28 g/l ca.

**Alcool:** 11,5%.

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

**Abbinamenti:** è vino da gran finale o da dessert. La tradizione lo vede accompagnare panettone o focaccia, pasticceria secca, dolci al cucchiaio, ma si può esaltare se accostato a particolari formaggi o delicati paté di fegato.

**Formati disponibili:** 0,75 L.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

  
**RUGGERI**  
VALDOBBIADENE