

CARTIZZE DRY

VALDOBBIADENE

SUPERIORE DI CARTIZZE

DOCG DRY MILLESIMATO

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.

Ultima revisione 03/11/2025



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA




RUGGERI
VALDOBBIADENE