



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY

Il Cartizze DOCG rappresenta l'eccellenza qualitativa della zona del Prosecco Superiore: è un vino spumante fine nel gusto e con un'ottima aromaticità. Ogni sorso esprime al meglio la massima espressione delle uve Glera, con intense note di frutta matura e delicati fiori di glicine. È contraddistinto da una leggera tonalità giallo paglierina e da un perlage delicato e persistente.

Vitigno: Glera.

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.

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