



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY

Dalle uve dei nostri vigneti della collina del Cartizze, è un vino elegante dal fine perlage, gusto amabile e armonico, profumo di fiori e frutta matura.

From the grapes of our vineyards in the hills of Cartizze, it is an elegant wine from the fine perlage with lovely and harmonious taste of flowers bouquet and ripe fruit.

VITIGNO <i>Varietal</i>	100% Glera
ZONA DI PRODUZIONE <i>Area of origin</i>	Area "Cartizze", Valdobbiadene (vigneti di proprietà) Valdobbiadene Cartizze Area (family-owned vineyards)
VINIFICAZIONE <i>Winemaking</i>	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70% Winemaking Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%
SPUMANTIZZAZIONE <i>Sparkling winemaking method</i>	Metodo Charmat (autoclave) Charmat Method (autoclave)
GRADAZIONE ALCOLICA <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO <i>Sugar residue</i>	25 - 26 g/l
PRESSIONE <i>Pressure</i>	4,8 - 5,2 atm.
COLORE <i>Colour</i>	Giallo paglierino scarico brillante, con perlage vivace e persistente Bright pale straw yellow with a lively and persistent perlage
PROFUMO <i>Bouquet</i>	Leggermente aromatico con sentori di fiori gialli e frutta matura Lightly aromatic with hints of yellow flowers and ripe fruit
GUSTO <i>Taste</i>	Amabile, armonico, setoso e gradevolmente aromatico, retrogusto persistente e lungo Soft, harmonious, silky and pleasantly aromatic, persistent and long-lasting aftertaste
ABBINAMENTI <i>Food affinities</i>	Vino da dessert, accompagna bene i dolci secchi, eccezionale per tutte le occasioni importanti A dessert wine ideal with dry cakes and perfect for special occasions
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>Serving temperature</i>	8° - 9° C