

# Valdobbiadene DOCG Cartizze Dry



Prosecco Superiore  
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

## DATENBLATT

Ursprungsort	Valdobbiadene
Traube	100% Glera
Form der Aufzucht	Modifizierte Cappuccina, doppelt gestürzt
Ertrag pro Hektar	120 Zentner/HA
Ernte	im Monat September exklusiv per Hand
Weinbereitung	in weiss mit sanftem Druck
Schaumbildung	Charmat Methode

## SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Visuelle Erscheinung	Feines, ausdauerndes Perlage. Cremige und weiche Schaumbildung.
Bouquet	Vollmundig, intensiv, leicht fruchtig mit blumigem Duft, leicht aromatisch.
Geschmack	Lieblich und ausgeglichen.

## ANALYTISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt	11,50% Vol.
Restzucker	28,00 g/l
Gesamtsäure	6,00 g/l

### Passende Begleitung

Perfekter Ausklang für ein besonderes Essen, begleitet dieser Schaumwein in idealer Weise Feingebäck und delikate Nachtische.

### Lagerung

Bei einer Lagerung im Dunkeln mit einer Temperatur von 12°-16°C ist dieser Schaumwein auch im zweiten Lebensjahr hervorragend.

### Für die Weinkarte

Valdobbiadene DOCG Cartizze Dry.

### Serviertemperatur

Bei einer Serviertemperatur zwischen 8° - 10°C äussert dieser Schaumwein seine besten Qualitäten.