

# Valdobbiadene DOCG Cartizze Dry

Prosecco Superiore  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## SCHEMA TECNICA

Zona di origine	Valdobbiadene
Vitigno	100% Glera
Forma di allevamento	Capuccina modificata, doppio capovolto
Resa per ettaro	120 Q.li/HA
Vendemmia	Mese di settembre esclusivamente a mano
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Presatura di spuma	Metodo Charmat

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage molto fine e persistente. Spuma soffice e cremosa.
Profumo	Ampio, intenso, delicatamente fruttato e floreale, vagamente aromatico.
Gusto	Amabile ed equilibrato.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,50% Vol.
Residuo zuccherino	28,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

### Abbinamento

Spumante di gran finale per eccellenza, accompagna in modo ideale la pasticceria secca ed i dolci delicati.

### Conservazione

Mantenuto a temperatura tra i 12° ed i 16°C e in ambiente oscurato, può dare grandi soddisfazioni anche al secondo anno di vita.

### Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Cartizze Dry.

### Temperatura di servizio

Servito tra gli 8°-10°C esprime il meglio di sé.

