

# Valdobbiadene DOCG Cartizze Dry

Prosecco Superiore  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## SCHEDA 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
Presenza di spuma	"Metodo Charmat"

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,5% 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 e i dolci delicati.

### Conservazione

Mantenuto a temperatura dai 12 ai 16°C 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 e i 10°C esprime il meglio di sé.

