

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G.

Dry

Cru della denominazione D.O.C.G., il Superiore di Cartizze viene prodotto in una piccola area di 107 ettari, compresa tra le colline più ripide del comune di Valdobbiadene.

CLASSIFICAZIONE

Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.

VARIETÀ

Glera

VINIFICAZIONE

Vendemmiate a mano quando hanno raggiunto completa maturazione, le uve vengono pressate sofficemente. Il mosto fiore fermenta ad una temperatura di 15°C per 15-20 giorni. Successivamente si avvia il processo di spumantizzazione con il Metodo Charmat a 14°C.

ALCOL

11,5 % vol.

COLORE

Giallo paglierino.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Questo spumante pregiato e di estrema piacevolezza sfoggia un bouquet intenso e luminoso, con note di mela, pera, albicocca e rose.

SAPORE

Al palato è fresco, morbido e spumeggiante.

ABBINAMENTI

Delicato aperitivo, può essere consumato anche da solo, ma la sua sontuosità si esprime al meglio con i dessert: zuppa inglese ai frutti di bosco, mousse di castagne e crema chantilly, tarte tatin alle pesche, millefoglie alle fragole.

SERVIZIO

Servire fresco a 6-8° C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,50 kg a cassa. Dimensioni 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

LA MARCA



Der Superiore di Cartizze ist ein Cru der D.O.C.G. Region und wird in einem kleinen Gebiet von 107 Hektar auf den steilsten Hügeln der Gemeinde Valdobbiadene angebaut.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

REBSORTE

Glera

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen sobald sie ihre volle Reife erreicht haben und dann sanft gepresst. Der Vorlaufmost wird gärt bei einer Temperatur von 15°C für 15-20 Tage. Anschließend beginnt der Prozess der Schaumbildung nach der Méthode Charmat bei 14°C.

ALKOHOLGEHALT

11,5% vol.

FARBE

Strohgelb.

PERLAGE

Fein und persistent.

BOUQUET

Dieser erlesene, höchst angenehme Schaumwein zeichnet sich durch ein intensives hervorragendes Bouquet mit Spuren von Apfel, Birne, Aprikose und Rose aus.

GESCHMACK

Am Gaumen ist er frisch, weich und schaumig.

SPEISEEMPFEHLUNG

Feiner Aperitif, kann auch für sich verzehrt werden, entfaltet seine Pracht jedoch am besten zu Desserts: Zuppa Inglese mit Waldfrüchten, Kastanienmousse mit Crème Chantilly, Tarte Tatin mit Pfirsich, Millefeuille mit Erdbeeren.

SERVIERTEMPERATUR

Kühl bei 6-8°C servieren.

LAGERUNG

An einem kühlen, dunklen Ort zwischen 12 und 18°C lagern. Längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden.

FORMAT

75 cl.

VERPACKUNG

Kartons mit sechs 75 cl-Flaschen. Gewicht 9,50 kg/Karton. Maße: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

