

## 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 sofficientemente. 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.

# 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.



Tel. +39 0422 814681  
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT