

## 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.

# LA MARCA

Cru à l'appellation D.O.C.G., le Superiore di Cartizze est produit dans une petite zone de 107 hectares, située parmi les coteaux les plus abrupts de la commune de Valdobbiadene.

### APPELLATION

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

### VARIÉTÉ

Glera

### VINIFICATION

Vendangés à la main lorsqu'ils ont atteint leur pleine maturité, les raisins sont délicatement pressés. Le moût de fleur fermenta à une température de 15 °C pendant 15 à 20 jours. Ensuite, le processus de mousage est lancé selon la méthode Charmat à 14 °C.

### ALCOOL

11,5% vol.

### ROBE

Jaune paille.

### PERLAGE

Fin et persistant.

### BOUQUET

Ce mousseux raffiné et extrêmement agréable révèle un bouquet intense et lumineux, avec des notes de pomme, de poire, d'abricot et de roses.

### SAVEUR

Au palais, il est frais, souple et écumant.

### COMBINAISONS

Apéritif délicat, il peut également être consommé seul, mais sa somptuosité s'exprime au mieux avec les desserts: zuppa inglese aux baies sauvages, mousse de châtaignes et crème chantilly, tarte tatin aux pêches, millefeuille aux fraises.

### SERVICE

Servir frais à 6-8 °C.

### CONSERVATION

Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

### FORMATS

75 cl

### EMBALLAGE

Caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 9,50 kg par caisse. Dimensions 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.



Tel. +39 0422 814681  
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT