

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

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 of the D.O.C.G. denomination, Superiore di Cartizze is produced in a small 107-hectare area positioned amongst the steepest hills of the town of Valdobbiadene.

DESIGNATION OF ORIGIN

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

GRAPE VARIETY

Glera

VINIFICATION

Hand-harvested once fully ripened, the grapes are then gently pressed. The first pressing must is fermented at a temperature of 15°C for 15-20 days, followed by second fermentation using the Charmat method at a temperature of 14°C.

ALCOHOL

11.5 % vol.

COLOUR

Straw yellow.

PERLAGE

Fine and persistent.

BOUQUET

This prized and extremely pleasant sparkling wine has an intense and luminous bouquet, with notes of apple, pear, apricot and roses.

TASTE

It is fresh, soft and bubbly on the palate.

FOOD PAIRINGS

A light aperitif, it can also be consumed unaccompanied, but its sumptuousness is best expressed with desserts: wild berry English trifle, chestnut mousse and Chantilly cream, tarte tatin with peaches, and millefeuille with strawberries.

SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 6-8°C.

STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

BOTTLE SIZE

75 cl.

PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 9.5 kg/box. Dimensions: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

