

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

Cru der Herkunftsbezeichnung D.O.C.G. – der Superiore di Cartizze wird auf einer kleinen Fläche von 107 Hektar in den steilsten Hügeln der Gemeinde Valdobbiadene hergestellt.

EINORDNUNG

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

REBSORTE

Glera

WEINHERSTELLUNG

Die Trauben werden bei voller Reife von Hand geerntet und sanft gepresst. Der Vorlaufmost gärt bei einer Temperatur von 15°C für 15 bis 20 Tage. Danach beginnt die Schaumweingärung nach der Méthode Charmat bei 14°C.

ALKOHOL

11,5% vol.

FARBE

Strohgelb.

PERLAGE

Fein und anhaltend.

BOUQUET

Dieser edle und sehr angenehme Schaumwein besitzt ein intensives und leuchtendes Bouquet mit Noten von Apfel, Birne, Aprikose und Rosen.

GESCHMACK

Am Gaumen verhält sich der Wein frisch, weich und spritzig.

KOMBINATIONEN

Als feiner Aperitif eignet er sich auch gut zum Alleinverzehr, D.O.C.G. sein üppiger Geschmack entfaltet sich am besten in Begleitung von Desserts: Zuppa inglese mit Waldbeeren, Kastanienmousse mit Chantilly-Creme, Tarte Tatin mit Pfirsich, Erdbeer-Millefeuille.

SERVIERTEMPERATUR

Gekühlt bei 6-8°C servieren.

AUFBEWAHRUNG

An kühlem und dunklem Ort zwischen 12 und 18°C aufbewahren. Lange Aufbewahrung im Kühlschrank vermeiden.

FORMATE

75 cl.

VERPACKUNG

Kisten mit 6 Flaschen zu 75 cl.; Gewicht 9,50 kg pro Kiste. Abmessungen 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

