

Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze Dry



SCHEDA TECNICA

ZONA DI ORIGINE	Fascia collinare nel Comune di Valdobbiadene
VITIGNO	Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
RESA Q.LI UVA PER HA	120 q/ha
VINIFICAZIONE	In bianco tramite pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	35 - 40 giorni
AFFINAMENTO	Da 1 a 3 mesi
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL %	11,5
RESIDUO ZUCCHERINO g/l	28
ACIDITA' TOTALE g/l	6,2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino scarico
PERLAGE	Fine e persistente
BOUQUET	Delicatamente fruttato ed aromatico
SAPORE	Amabile ed equilibrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 - 10 °C

ABBINAMENTI

Spumante da gran finale per eccellenza accompagna in modo ideale la pasticceria secca e dolci delicati.