

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Superiore di Cartizze

Proviene dalle colline di Col Vettoraz della rinomata zona del Cartizze alto. Il profumo è intenso e delicato di fiori e frutta matura. Il gusto è vellutato, pieno e giustamente aromatico.

Er stammt von den Hügeln Col Vettoraz aus dem namhaften oberen Cartizze-Gebiet. Intensiver und feiner Duft von Blüten und reifem Obst. Im Gaumen ist er samtig, voll und ausgewogen aromatisch.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine - <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno - <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - <i>Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)</i>
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre - <i>15.-30. September</i>
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	120 Q.li/HA - 120 dz/ha
Vinificazione - <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Weiß, leichte Pressung</i>
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur</i>
Presa di spuma <i>Schaumbildung</i>	30 - 40 giorni - <i>30 - 40 Tage</i>
Affinamento - <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi - <i>1 - 3 Monate</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Versektungsmethode</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Erneutes Vergären in großen Behältern "Charmat Methode"</i>

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino <i>Restzucker</i>	24 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Cremosa - <i>Cremig</i>
Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Anklänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, Weinblüte, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Vellutato, con una aromaticità elegante e avvolgente <i>Samtig, elegant und mitreißend im Geschmack</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

Accompagna con grazia la chiusura di un pasto pregiato, è ideale per ricordare momenti importanti, è perfetto abbinato alla nostra tradizionale sopressa - *Schließt elegant ein erlesenes Mahl ab, ist ideal bei besonderen Anlässen und passt perfekt zu unserer traditionellen "Sopressa"* ("Presswurst" - eine Salami mit grober Körnung in Naturdarm)

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce
Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Temperatura di servizio - *Serviertemperatur*: 6-8°C