

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

# Superiore di Cartizze

Proviene dalle colline di Col Vetoraz 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 Vetoraz und Mont des namhaften oberen Cartizze-Gebiets.

Intensiver und feiner Duft von Blüten und reifem Obst. Im Gaumen ist er samtig, voll und korrekt aromatisch.



## 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>	135 Q.li/HA 135 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>	Cremona - <i>Cremitig</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, 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