

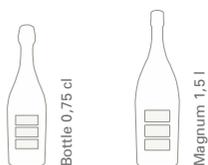
Valdobbiadene

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.

It comes from the hills of Col Vetoraz in the higher part of the famous Cartizze zone. Its nose is intense yet refined, with notes of flowers and ripe fruits. Its flavour is silky, full-bodied and moderately fruity.



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Zone of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Variety</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Maximum yield per ha</i>	120 Q.li/HA <i>12,000 kilos/ha</i>
Vinificazione <i>Vinification</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Without the skins; soft pressing</i>
Fermentazione primaria <i>First fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Static settling and temperature-controlled fermentation</i>
Presa di spuma <i>Prise de mousse</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Maturation</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

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

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Vellutato, con una aromaticità elegante e avvolgente <i>Silky, with an elegant, mouth-filling fruitiness</i>

Abbinamento - Food pairing

Accompagna con grazia la chiusura di un pasto pregiato, è ideale per ricordare momenti importanti, è perfetto abbinato alla nostra tradizionale sopressa - *Ideal at the end of a delicious meal, or for celebrating special occasions. It is also perfect with our traditional "sopressa"*

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a wine list

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 6-8°C