



CARTIZZE

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG

- VARIETA' E PROVENIENZA UVE** 100% Glera(tradizionalmente chiamato Prosecco),
provenienti dalla località Cartizze
- TECNICA DI VINIFICAZIONE** Pigiatura, diraspatura, pulizia del mosto,
fermentazione a temperatura controllata.
Seconda fermentazione in autoclave.
Dopo l'imbottigliamento, permanenza in cantina
almeno per 30 giorni.
- TIPOLOGIA** Dry.
- COLORE** Giallo paglierino.
- PROFUMO** Molto fine, pronunciato, aromatico e fragrante.
- SAPORE** Amabile, fruttato, deciso sapore d'uva.
- ABBINAMENTI** Secondo la tradizione con pasticceria secca, focacce,
crostate di frutta .
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 6° - 8° C.

