

SUPERIORE DI CARTIZZE



DENOMINAZIONE

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

ZONA DI PRODUZIONE

Cartizze

UVE

100% Glera

TIPOLOGIA

Dry

Metodo Charmat

GRADO ALCOLICO

11% vol

NOTE DEGUSTATIVE

Profumi di pera Williams, albicocca e petali di rosa. Sapore vinoso, rotondo e morbidamente sapido, accompagnato da una bollicina sottile e cremosa.

ABBINAMENTI

Per un aperitivo più dolce oppure, secondo la tradizione, con pasticceria secca, crostate di frutta, dolci al cucchiaio, panettone, colomba, focacce e gelati affogati.

Temperatura di servizio suggerita: 6°-8°C.



Nino Franco