

# 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