

# VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. DRY



ZONA DI ORIGINE

Zona di Valdobbiadene

VITIGNO

Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

RESA UVA PER ETTARO

120 q.li

VINIFICAZIONE

in bianco mediante pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA

a temperatura controllata e con lieviti selezionati

SPUMANTIZZAZIONE

in autoclave per minimo 30 giorni con metodo Charmat o Martinotti

CARATTERISTICHE ANALITICHE:

TITOLO ALCOLOMETRICO

11,50% VOL.

RESIDUO ZUCCHERINO

24 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,50 g/l

Si distingue per il suo delicato profumo caratteristico e fruttato.

Colore giallo paglierino molto chiaro. Perlage sottile e persistente.

Consigliato a fine pasto con il dessert.

Si degusta a 6-8°C in bicchieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi.

Formati disponibili:

lt. 0,75