



Superiore di Cartizze

Valdobbiadene D.O.C.G.



Temperatura di servizio: 6/8°C
Gradazione Alcolica: 11,5% vol.

Serving Temperature: 6/8°C
Gradation: 11,5% vol.

Vino dal colore paglierino con un perlage persistente. Fruttato e floreale, si evidenzia un marcato sentore di frutta (mela golden) e di fiori di glicine. Fresco ed armonioso. Può accompagnare formaggi dolci o delicati patè.

Wine in straw-yellow colour and persistent perlage. Fruity and flowery aromas, with generous notes of golden apple and wisteria flowers. Fresh and harmonious, best served with sweet cheese or delicate patés

ZONA DI ORIGINE:
Conegliano Valdobbiadene
VITIGNO:

Glera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Settembre, vendemmia a mano

RESA MAX PER HA:
135 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE:
In bianco con pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA:
40 giorni

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:
Rifermentazione in autoclave da 25 o da 50 hl "metodo Charmat"

PROFUMO:

All'olfatto richiama sentori di frutta pesca bianca, pera e mela, lievi sentori di acacia

GUSTO:

Elegante ed armonioso

PRODUCTION AREA:
Conegliano Valdobbiadene

GRAPES VARIETY:
Glera

TIME OF HARVEST:
Handmade harvest in September

MAXIMUM YIELD PER HA:
135.000 kg./ha

VINIFICATION:
Off-skins with soft pressing fermentation

PRIMARY FERMENTATION:
Static decantation followed by temperature-controlled fermentation

SECONDARY FERMENTATION:
40 days

SPARKLING WINEMAKING METHOD:
Refermentation in 25 or 50-hl pressure tanks according to the Charmat method

BOUQUET:

Fruity scents of white peach, pear and apple, light hints of acacia blossoms.

TASTE:

Elegant, harmonious