



VALDOBBIADENE DOCG

Superiore di Cartizze

DRY

Nasce da uve provenienti dalla zona collinare medio alta compresa tra San Pietro, Santo Stefano e Sacco, meglio conosciuta col toponimo di Cartizze.

SCHEDA TECNICA

VITIGNO	Glera 100%
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 15 al 30 settembre
RESA PER ETTARO	120 quintali
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA	45 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL	11,5% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	24 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,10 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Intensamente fruttato, con note floreali
GUSTO	Amabile, fresco ed equilibrato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
CONSERVAZIONE	In ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry

