

Cartizze DOCG Dry



ZONA VITICOLA:

Colline della celebre e limitatissima zona del Cartizze, nel cuore dell'area del Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene. Una porzione di territorio particolarmente felice per posizione, terreno e microclima, dove l'uva Glera raggiunge la massima espressione qualitativa.

UVAGGIO:

Glera 100%.

VINIFICAZIONE:

L'accurata vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e la spumantizzazione secondo il metodo Charmat esprimono al meglio tutte le caratteristiche tipiche del Cartizze DOCG dry.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,5 - 6,7 g/l.

ZUCCHERI:

20 - 26 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6° - 8° C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Elegante spumante dai luminosi riflessi dorati, solcato da un perlage fine e persistente. Suntuoso e complesso nei suoi profumi invitanti che richiamano la mela, la pera, note di agrumi e mandorle glassate, al sapore è fresco, armonico, ed elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Adatto alle grandi occasioni, accompagna in modo eccellente i dessert e la piccola pasticceria, paste frolle, crostate e macedonie di frutta. Si esalta anche in abbinamento con crostacei e raffinate pietanze a base di pesce.

Codice prodotto	Formati disponibili	Bottiglie per cartone	Codice EAN bottiglia	Codice EAN cartone	Pallet	Cartoni per strato	Strati	Cartoni totali per pallet
PF 1204	750 ml	6	8006220002161	8006220002178	80x120cm	16	5	80