

VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE DRY

Vitigno

Glera

Tipologia

Vino spumante a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Titolo alcolometrico

11,5 % vol

Zona di produzione

Colline del Cartizze, nel territorio di Valdobbiadene (Treviso), area storica e più vocata della denominazione.

Caratteristiche organolettiche:

Colore

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

Profumo

Elegante e intenso, con note floreali accompagnate da sentori di pera e albicocca.

Sapore

Intenso, rotondo e morbido, armonico e leggermente amabile, con piacevole persistenza aromatica.

Temperatura di servizio

Servire fresco a 6–8 °C.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo. Si abbina a piccola pasticceria, crostate di frutta, dessert delicati e dolci lievitati. Può accompagnare anche formaggi freschi e preparazioni leggere.

Conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce, preferibilmente in posizione orizzontale.

Note

Il Cartizze rappresenta la massima espressione del Valdobbiadene DOCG. Prodotto nell'omonima area collinare, è apprezzato per la sua eleganza, la ricchezza aromatica e la raffinata armonia gustativa. Considerato il vino più prestigioso della denominazione Valdobbiadene DOCG, il Cartizze si distingue per la sua finezza, l'eleganza del perlage e l'equilibrio tra morbidezza, freschezza e intensità aromatica.



Azienda Agricola Gallina Claudio
Via Cavarie, 8 - S. Giovanni di Valdobbiadene (TV)
Tel.: (+39) 0423 982071 - az.gallinaclaudio@gmail.com

