

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE



DENOMINAZIONE Valdobbiadene Superiore di Cartizze

CLASSIFICAZIONE Valdobbiadene Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

TIPOLOGIA Spumante

UVE 100% Glera

TIPO DI TERRENO Uve provenienti dalla ristretta zona collinare medio alta rinomata come "Cartizze" compresa tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Sacco nel comune di Valdobbiadene

ESPOSIZIONE alta collina rivolta a sud

EPOCA VENDEMMIA fine settembre

DATI ANALITICI MEDI

ALCOL 11,50%

ACIDITÀ TOTALE 6,10% circa

RESIDUO ZUCCHERINO 25,50 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA colore giallo paglierino, con spuma cremosa e perlage fine e persistente

OLFATTO complessità di profumi invitanti, dalla mela alla pera, dall'albicocca agli agrumi con note floreali GUSTO piacevolmente rotondo, fresco ed equilibrato

SERVIZIO perfetto servito a 8°C; bicchiere consigliato calice Riedel specifico per il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene che ne valorizza sia il perlage che l'olfatto

CONSERVAZIONE al fresco, umidità costante e al buio

ABBINAMENTI È uno straordinario vino da dessert o da gran finale, ma si può esaltare se abbinato a particolari formaggi o paté di fegato

Massima espressione del terroire di produzione.

È un vino pregiato, prodotto in quantità limitate nell'unico Cru della denominazione: il "Cartizze".

Queste caratteristiche lo rendono un vino unico che deve essere degustato almeno una volta nella vita.



Alser Vini