



## Valdobbiadene Cartize Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dry



Origine: Proviene dalle sinuose colline del territorio di Valdobbiadene, più precisamente dalla microarea denominata, appunto, Cartize

Metodo: Charmat, con rifermentazione in autoclave; sosta di 1-2 mesi

alcohol: 11,5% vol

zuccheri: 25 g/L

caratteristiche: spumante fine ed elegante, caratterizzato da un piacevole finale morbido ed intenso dato dal maggior residuo zuccherino; la nota acida completa il delicato equilibrio gustativo che lo caratterizza. Ideale come fine pasto, da solo, o in abbinamento con pasticceria secca. Servire a 6/8°C

