

Cod. P01

Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G. Dry



Spumantizzato ad arte, la sua amabilità piace anche ai palati più esigenti.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene D.O.C.G.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud-ovest.
Altimetria del vigneto:	280 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	12.000 kg.
Vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Vino base ottenuto da uve pigiate e criomacerate secondo il Metodo Gianfranco Follador®, segue un'attenta fermentazione.
Spumantizzazione:	La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una lunga sosta sui lieviti a 0°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Brillante giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.
Profumo:	Elegante e fiorito.
Sapore:	Fruttato e intenso esaltato da mela, pera e pesca.
Abbinamenti:	Partner ideale di dessert, dolci secchi e biscotti.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	22 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	292 KJ / 70 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	2,2 g

