

VALDOBBIADENE CARTIZZE SUPERIORE DRY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Charmat)
Glera in purezza, coltivato nella rinomata
sottozona del "Cartizze".

Colore: giallo paglierino. Il colore brilla grazie a un'ottima integrazione di perlage persistente e spuma.

Profumo: ampio ed intenso, con note di mela, pera, pesca, agrumi, miele e fiori di prato. Armonico ed elegante, ha aromi di grande freschezza.

Sapore: intenso, elegante, fruttato, con grande morbidezza e freschezza. Completa è la rispondenza con il profumo.

Abbinamenti consigliati: Va abbinato a piatti saporiti come il patè di fegato d'oca o con delle tartine di salmone affumicato. Prodotto nella versione Dry, il Cartizze accompagna ottimamente anche crostate di frutta, focacce e pasta frolla. Ideale conclusione di un pasto importante, il Cartizze è un ottimo brindisi che accompagna ogni occasione di festa.

Servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo zuccherino: 23,00 g/l.

Alcol: 11,50 %

CERTIFICATION OF CONTROLLED AND GUARANTEED ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling Wine - "Charmat" Method
100% Glera best grapes, from the well
known "Cartizze" area in Valdobbiadene.

Presentation: straw yellow color ,brilliant thanks to the integration of "perlage" and bubbles.

Bouquet: The bouquet is well balanced and intense, with notes of apple, pear, peach, honey, citrus fruits and wild flowers. Harmonic and elegant, it has the aroma of great freshness.

Palate: Intense and elegant, fruity with fullness and freshness.

Serving suggestions: Cartizze is a wonderful wine for every occasion or festivity. It should be paired with rich dishes like goose liver patè or with canapés of smoked salmon. Cartizze also goes well also with fruit tarts, focacce (sweet flat bread) and pastry. It is an ideal conclusion for an important meal.

Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar: 23.00 g/l.

Alcohol: 11.50%

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein "Charmat"
100% Glera. Anbaugebiet: Hügel des Cartizze, Gemeinde Valdobbiadene,
Provinz Treviso, Veneto - Italien.

Farbe: Strohgelb; leuchtende Farbe, dank der optimalen Verbindung von lang anhaltender Perlage und Schaum.

Bukett: vielschichtig und intensiv, mit Anmahnung an Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Zitruspflanzen, Honig und Wiesenblumen. Harmonisch und elegant mit Aromen von großer Frische.

Geschmack: intensiv, elegant, fruchtig, mit großer Weichheit und Frische. Harmonisiert insgesamt mit dem Bukett.

Servierempfehlungen: er passt zu herzhaften Gerichten, wie Gänseleberpastete oder Räucherlachschnitten. In der Version Dry passt der Cartizze ausgezeichnet auch zu „Crostata di frutta“ (Obstkuchen), Focaccia“ (italienisches Fladenbrot) und Mürbeteig. Cartizze ist ideal zum Abschluss eines gelungenen Essens und um bei festlichen Anlässen anzustoßen.

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Zuckergehalt: 23,00 g/l.

Alkoholgehalt: 11,50 %

