



## VALDOBBIADENE SUPERIORE DRY-CARTIZZE D.O.C.G.

Der Cru di Valdobbiadene, die ultimative Interpretation des Konzepts des Terroirs, d.h. der Kombination aus den Eigenschaften des Bodens, des Klimas und der handwerklichen Arbeit. Die Trauben stammen von sehr alten Weinbergen, die einen Schaumwein hervorbringen, in dem Mineralität, Säure und Restzucker in einem perfekten Gleichgewicht erblühen und diesem Wein eine einzigartige Eleganz verleihen.

**Sorte:** 100% Glera.

**Lage:** Hügellandschaft von Valdobbiadene - Conegliano, in den besten Lagen des D.O.C.G.-Gebietes in den Hügeln von Cartizze.

**Ernte:** September

**Weißweinbereitung:** ohne Schalen bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C.

**Flaschenanzahl:** 6.500 Flaschen.

**Flaschendruck:** 5,0 atm

**Restzucker:** 19-21 gr/L

**Alkoholgehalt:** 11,5% Vol.

**Serviertemperatur:** 6-7° C.

**Verfügbare Größen:** 0,75 L

**Passend zu:** Aufgrund des hohen Zuckergehalts wird empfohlen, den Wein durch Übereinstimmung mit dem Süßegrad abzustimmen, so dass er perfekt zu trockenem Gebäck, Obstkuchen und Desserts am Ende einer Mahlzeit passt.