



Prosecco di Valdobbiadene DOCG

Cartizze

Le Colture

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Veneto
Produttore	Le Colture Verona
Classificazione	DOCG
Maturazione	La presa di spuma avviene con metodo charmat con rifermentazione in autoclave, speciale recipienti a tenuta di pressione e a temperatura controllata per circa 30 gg.
Contenuto	75 cl
Conservazione	fino a 3 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	11.5 %
Vitigni	Glera
Articolo n.	13402400

Annotazioni

Una sottodenominazione molto ristretta situata nel comune di Valdobbiadene, tra le colline scoscese di S. Stefano e Saccol. Un piccolo anfiteatro naturale con terreni di marne, arenarie e argille permette alla Glera di raggiungere una maturazione completa, favorendo una concentrazione aromatica insolita.

Abbinamenti

Il sapore più morbido prolunga la persistenza dell'aroma e lo rende il vino ideale per il dessert ricercato.

Note di degustazione

Lo spumante, pur mantenendo la freschezza del Prosecco, diventa più amabile, denso di profumi che ricordano la frutta bianca, l'albicocca e la pesca e che sfumano

in una nota di fiori di agrumi e rosa. Il sapore più morbido prolunga la persistenza dell'aroma. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage minuto e persistente, profumo intenso e sapore fruttato e amabile.