



CARTIZZE DRY

**VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE
D.O.C.G. DRY**

Ha tonalità paglierina molto leggera con perlage minuto e persistente. È intensamente fruttato e floreale con profumi molto persistenti e di grande finezza. Sono evidenti sentori di buona frutta matura (mela gialla in particolare) e di fiori di glicine. È amabile e carezzevole, fresco e di corpo molto equilibrato. Ha grande armonia, lunga ed intensa persistenza aromatica, con finale decisamente fruttato.

Vitigno: Glera.

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene - Conegliano, nelle zone più vocate dell'area D.O.C.G. sulle colline del Cartizze.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 28 g/l.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: è vino da gran finale o da dessert. La tradizione lo vede accompagnare panettone o focaccia, pasticceria secca, dolci al cucchiaio, ma si può esaltare se accostato a particolari formaggi o delicati paté di fegato.

Formati disponibili: 0,75 L.

This wine is very lightly coloured with a minute, persistent perlage. It is intensely fruity and floral with extremely insistent and highly refined aromas. Hints of good ripe fruit – particularly yellow apples – and wisteria flower are highly pronounced. The wine is amiable and caressing and fresh with a very balanced body. It has great harmony, a long and intense aromatic persistence and a markedly fruity finish.

Variety: Glera.

Location: the most highly-prized zones of the D.O.C.G. area in the Valdobbiadene hills, in the Cartizze subzone.

Harvest: September.

Vinification: off the skins at a controlled temperature of 16 °C. Slow second refermentation in large sealed vats at 14 - 15 °C.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 28 g/l.

Alcohol: 11.5%.

Serving temperature: 5 - 7 °C. Open immediately before serving.

Pairings: this is the perfect choice for the final flourish of the meal and with desserts. It is traditionally served with panettone or focaccia, dry confectionery and puddings but is also wonderful with select cheeses and delicate liver pâté dishes.

Available sizes: 0.75 L.

