

# Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

  
al Canevón



*Vino dal colore paglierino con un perlage persistente. Fruttato e floreale, si evidenzia un marcato sentore di frutta (mela golden) e di fiori di glicine. Fresco ed armonioso. Può accompagnare formaggi dolci o delicati patè.*

**ZONA DI ORIGINE:**  
Conegliano Valdobbiadene

**VITIGNO:**  
Glera

**EPOCA DI VENDEMMIA:**  
Settembre, vendemmia a mano

**RESA MAX PER HA:**  
135 quintali per ettaro

**VINIFICAZIONE:**  
In bianco con pressatura soffice

**FERMENTAZIONE PRIMARIA:**  
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

**PRESA DI SPUMA:**  
40 giorni

**METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:**  
Rifermentazione in autoclave da 25 o da 50 hl "metodo Charmat"

**PROFUMO:**  
All'olfatto richiama sentori di pesca bianca, pera, mela e lievi sentori di acacia

**GUSTO:**  
Elegante e armonioso



Temperatura Di Servizio: 8°C  
Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.



Campagna finanziata ai sensi del regolamento CE n. 1308/13  
Campaign financed according to (EC) regulation no. 1308/13