



*Anna Spinato*



## **Valdobbiadene**

### **Superiore di Cartizze DOCG Brut**

**Zona di produzione:** Santo Stefano di Valdobbiadene, Veneto

**Uve:** 100% Glera

**Suolo:** Collinare, di origine morenica, di medio impasto

**Sistema d'allevamento:** A doppio capovolto

**Vendemmia:** Manuale da metà settembre

**Vinificazione:** Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma prolungata per 4 settimane

**Dati analitici:** Alcol 11% - Zuccheri residui 8 g/lit - Acidità totale 5,5 g/lit

#### **NOTE SENSORIALI**

**Colore:** Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli, spuma ricca ed intensa con perlage fine e persistente

**Profumo:** Sentori di frutta acerba

**Sapore:** Il palato esalta il tono d'agrumi in maniera equilibrata

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo ma anche in accompagnamento a stuzzichini a base di pesce

**Temperatura di servizio:** 8°/10° C