



PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG

Vino spumante dry

Vino prestigioso, ottenuto da uve prosecco provenienti da una ristrettissima zona denominata CARTIZZE.

Ha tutte le peculiari caratteristiche del prosecco quali colore giallo paglierino scarico, profumi di fiori ed un delicato aroma fruttato.

ZONA DI PRODUZIONE

Collina, zona cartizze

UVAGGIO

100% prosecco DOCG

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice e fermentazione con lieviti selezionati e leggera criomacerazione

VENDEMMIA

Metà settembre

ABBINAMENTO CULINARIO

Ideale come calice di fine pasto per concludere con rara eleganza ogni occasione conviviale

GRADAZIONE

11,50%

TEMPERATURA CONSIGLIATA

5-7°C