



## Valdobbiadene SUPERIORE DI CARTIZZE D.O.C.G. DRY

Uno spumante che esprime le massime qualità del Valdobbiadene DOCG, proveniente da una zona unica al mondo, con un terroir irripetibile. Il suo perlagè è finissimo e persistente, dal colore giallo paglierino caldo e dai profumi di fiori e frutta. Elegante in bocca, con una notevole densità e cremosità. Vino da grandi occasioni che trova connubio con la pasticceria secca delicatamente dolce.

### SCHEDA TECNICA

VITIGNO	Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO	Capuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 1 settembre a 1 ottobre
RESA KG UVA PER HA	12000 kg
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Charmat
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA	40 - 50 giorni
AFFINAMENTO	Da 1 a 3 mesi

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOHOL	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	19 - 20 g/l
ACIDITA' TOTALE	6,00 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino caldo
PERLAGE	Fine e persistente
BOUQUET	Fine, fruttato ed aromatico
SAPORE	Morbido e fresco
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C

Azienda Agricola **IL BORGHO DEI VETTOR**  
di Erminio Vettoretti  
Via Calmaor, 36 - 31049 San Giovanni - Valdobbiadene - Treviso  
contatti: (+39) 347.7201318 - (+39) 334.8224848  
info@ilborgodeivettor.it - www.ilborgodeivettor.it

