

VALDOBBIADENE CARTIZZE SUPERIORE BRUT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Charmat) Glera in purezza,
coltivate nella rinomata sottozona del "Cartizze".

Colore: giallo paglierino brillante in virtù di un'ottima integrazione del perlage, la catena delle bollicine è persistente e la spuma è finissima.

Profumo: colpisce l'iniziale incisività rispetto al tono ampio e morbido della versione Dry, della quale condivide le note di mela e pera e vi aggiunge sfumature floreali e di pane fresco; la vitalità è l'aspetto pregnante dell'espressione odorosa e fa da premessa allo sviluppo gustativo.

Sapore: il vino accarezza la lingua con la leggera amabilità prima di allungarsi grazie alla finezza del perlage, il sapore è fresco, lineare e restituisce la sapidità propria del luogo più famoso di Valdobbiadene; precisa corrispondenza con il naso e pulizia dell'epilogo completano un'esibizione di alto profilo.

Abbinamenti consigliati: prodotto nella versione Brut, Il Cartizze accompagna fragranti focacce salate ripiene di salumi e formaggi freschi cremosi; oltre a misurarsi con tutte le tartine e i caratteristici cicheti veneziani, questo spumante mostra la sua versatile agilità su fritti vegetali e delicate ricette vegetariane.

Servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo zuccherino: 12,00 g/l.

Alcol: 11,50 %

CONTROLLED AND GUARANTEED DENOMINATION OF ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling Wine - "Charmat" Method

100% Prosecco Superiore di Cartizze.

Colour: bright straw-yellow colour in virtue of an excellent integration of the perlage which is fine and persistent

Aroma: the initial incisiveness is striking, compared to the smooth enveloping tone of the Dry version with which it has notes of apple and pear in common, in addition to floral hints and a suggestion of freshly baked bread. Vitality is the most significant aspect of the expression of the bouquet and anticipates the pleasure of the taste to come.

Flavour: the wine caresses the tongue with a light smoothness before developing, thanks to the fineness of the perlage; the taste is refreshing and evokes the flavoursome quality that is characteristic of the most famous place of Valdobbiadene. Reciprocal qualities expressed by the bouquet and gratifying concluding notes make for a high-quality performance.

Serving suggestions: in the Brut version This Cartizze makes an excellent accompaniment to savoury flat oven-baked bread with cold meats and creamy fresh cheeses. As well as complementing all types of open-topped sandwiches and the characteristic Venetian bite-size cicheti, this spumante demonstrates its versatility also served with fried vegetables and delicate vegetarian dishes.

Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar: 12.00 g/l.

Alcohol: 11.50%

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein - 100% Prosecco Superiore di Cartizze

Anbaugebiet: Ortsteil Saccol, Gemeinde Valdobbiadene,
Provinz Treviso, Veneto - Italien.

Farbe: strahlendes Strohgelb mit hervorragender Einbindung der Perlage, anhaltende Perlenschnüre und sehr feiner Schaum.

Bouquet: beeindruckend ist die anfängliche Eindringlichkeit im Vergleich zur vielschichtigen und weichen Prägung der Version Dry, mit der er Noten von Äpfeln und Birnen gemeinsam hat, zusätzlich jedoch noch florealen Nuancen vermischt mit Duft nach frischem Brot entfaltet; Lebhaftigkeit ist der prägnanteste Aspekt seines Geruchsausdrucks und lässt die geschmackliche Entwicklung vorausahnen.

Geschmack: der Wein umschmeichelt die Zunge mit seinem zarten und lieblichen Aroma, bevor sich seine feine Perlage entfaltet, im Geschmack ist er frisch und linear und offenbart seine Würze, die er dem renommierten Ort Valdobbiadene verdankt; exakte Übereinstimmung in der Nase und sauberer Abgang komplettieren eine Darbietung von hohem Profil.

Servierempfehlungen: in der Version Brut Ist Cartizze der perfekte Begleiter zu herzhaftem salzigem Fladenbrot gefüllt mit Wurstwaren und frischem cremigem Käse; dieser Schaumwein passt zu allen Sorten von Schnitten sowie zu den typischen venezianischen Snacks und zeigt seine vielseitige Verwendbarkeit, wenn er zu frittiertem Gemüse und delikaten vegetarischen Rezepten serviert wird.

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Zuckergehalt: 12,00 g/l.

Alkoholgehalt: 11,50 %

