



CARTIZZE DRY

Benennung: *Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.*

Typ: *Dry*

Rebsorte: *Glera 100%*

Gebiet: *Weinberge "Colesele", "Bastie", "Noai", "Fei" im Untergebiet von Cartizze in Santo Stefano di Valdobbiadene*

Weinberg

Boden: *Kalkstein, Mergeln und Tone in den Süden; Barren von Westen nach Osten verlauf*

Höhenlage/Exposition: *200/250m ü.d.m. Süd-Ost-Westausrichtung*

Ertrag: *12 Tons/ha*

Reben-Erziehungssystem: *Sylvoz – Cappuccina*

Weinlese: *Händische*

Weinkeller

Gärung und Ausbau: *in Weiß bei niedriger Temperatur, zweite Gärung nach der Charmat Methode*

Alkoholgehalt: *11,5% Vol.*

Restzucker: *22 g/l*

Verkostung

Farbe: *brillante strohgelb, fein und anhaltend Perlung*

Bukett: *zart, angenehm, typisch von reifen Früchten*

Geschmack: *sehr süß, würzig, angenehm fruchtig*

Folgen Sie unserem Blog um die besten Paarungen für diese Cartizze zu entdecken