



# CARTIZZE

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

**Typ:** *Dry*

**Rebsorte:** *Glera 100%*

**Gebiet:** *Teilzone Cartizze*

## Weinberg

**Boden:** *Kalkstein, Mergel und Ton 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 – Doppio Capovolto*

**Weinlese:** *Händische*

## Weinkeller

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

**Alkoholgehalt:** *11% Vol.*

**Restzucker:** *23 g/l*

## Verkostung

**Farbe:** *strohgelb, fein und anhaltend Schaum*

**Bukett:** *frisches Obst wie gelb Pfirsich und Aprikose, blumig mit  
einem Hauch von Zitrus Blumen und Rosen*

**Geschmack:** *sehr süß, fruchtig, anhaltend*

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