



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
DRY

Vitigno:	Glera Vigneti in S. Pietro di Barbozza
Portinnesto:	420/A
Forma di coltivazione:	Sylvoz
Vendemmia:	1-8 Ottobre
Vinificazione:	Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata
Metodo di lavorazione:	Charmat corto come da disciplinare Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	Giallo paglierino
Perlage:	Fine e persistente
Profumo:	Complesso, intenso, fruttato, ricorda vagamente la rosa
Sapore:	Morbido, asciutto e suadente
Dati analitici	
Alcool:	11% vol.
Acidità totale:	6 gr./lt.
Zuccheri:	22 gr./lt.
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo a fine pasto con dolci delicati soprattutto a base di frutta
Temperatura di servizio:	7-8 °C in bicchieri flute

VARASCHIN MATTEO & FIGLI SNC
Strada Chiesa, 31

31049 San Pietro di Barbozza - Valdobbiadene (TV) - Italia
Tel. +39 0423 973553 - Fax +39 0423 971758
www.varaschin.com - info@varaschin.com