



CARTIZZE BRUT Ruggeri

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Cartizze

Tipologia

Spumante - Brut

Uva

85% Glera, 15% uve bianche del territorio

Zona di provenienza delle uve

Comune di Valdobbiadene - Cartizze

Altezza/esposizione vigneto

200 - 350 m s.l.m.

Vinificazione

In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14-15°C.

Dati analitici medi

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 8 g/l - Acidità totale g/l

Caratteristiche organolettiche

Ha colore giallo paglierino brillante, percorso da tenui toni verdolini ed un perlage fine, elegante e persistente. Il profilo aromatico è fragrante e si orienta verso freschi profumi di pere estive, delicate note di petali di fiori bianchi ed erbe di campo. Al palato la struttura gustativa conferma un grande equilibrio e una sapidità cristallina con una delicata nota minerale. Morbido in bocca, con un lungo finale che fa riemergere i piacevoli toni agrumati riscontrati all'olfatto.

Abbinamenti Consigliati

Ottimo come aperitivo oppure in accompagnamento a piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, come risotti ai frutti di mare, sushi, tartare di mare e ai pesci marinati. Delizioso l'abbinamento con cuscus e verdure croccanti.
