



CARTIZZE DRY Ruggeri

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

Tipologia

Spumante - Dry

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 28 g/l - Acidità totale g/l

Caratteristiche organolettiche

Ha tonalità paglierina molto leggera con perlage minuto e persistente. È intensamente fruttato e floreale con profumi molto persistenti e di grande finezza. Sono evidenti sentori di buona frutta matura (mela gialla in particolare) e di fiori di glicine. È amabile e carezzevole, fresco e di corpo molto equilibrato. Ha grande armonia, lunga ed intensa persistenza aromatica, con finale decisamente fruttato.

Abbinamenti Consigliati

Vino da gran finale o da dessert. La tradizione lo vede accompagnare panettone o focaccia, pasticceria secca, dolci al cucchiaio, ma si può esaltare se accostato a particolari formaggi o delicati paté di fegato.
