



# CARTIZZE DRY

Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.



**SONO:** Spumante

**SEDE AZIENDALE:**  
Colbertaldo di Vidor (TV)

**LE MIE UVE:** Glera

**LE MIE PECULIARITÀ:**

Colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente. Bouquet ampio ed intenso con note di mela, albicocca, pera e rosa.

Al gusto è armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza. Fruttato ricco, con buona pienezza e lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo.

**Residuo zuccherino: 24-26 g/l.**

**Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 3 mesi.**

**SERVIMI A:**

7°-8°C

**ABBINAMI CON:**

Si accompagna alle crostate di frutta alle focacce ed alla pasta frolla. Ideale alla conclusione di ogni pranzo importante.



**I AM:** Sparkling wine



**HEADQUARTERS:**  
Colbertaldo di Vidor (TV)

**MY GRAPES:** Glera

**MY PECULIARITIES:**

Straw yellow colour. Creamy mousse and delicate, long-lasting bead.

Full and rich bouquet, with hints of apple, apricot, and pear, as well as rose petals.

At the taste is harmonious and elegant, admirably supple and crisp. Rich fruit, closely mirroring the nose.

**Residual sugar: 24-26 g/l.**

**Refined in contact with fine lees in stainless steel for 3 months.**

**SERVE ME AT:**

7°-8°C

**MATCH ME WITH:**

Excellent complement to fruit pies, and all delicate pastries. The perfect wine at the conclusion of festive meals.