

R
RUGGERI



CARTIZZE DRY
Valdobbiadene D.O.C.G.



SONO: Spumante
SEDE AZIENDALE:
Valdobbiadene (TV)

LE MIE UVE:
Glera 100%

LE MIE PECULIARITÀ:
Leggero colore paglierino con perlage minuto e persistente. È fruttato e floreale. Ha grande armonia, lunga e intensa persistenza aromatica. **Affinamento di 3 mesi in acciaio a contatto con i lieviti.**

SERVIMI A: 5-7°C

ABBINAMI CON:
È vino da dessert o da gran finale, ma si può esaltare se accompagnato a particolari formaggi o delicati paté di fegato.

ESPRIMO IL MEGLIO DI ME PER:
2-3 anni

I MIEI RICONOSCIMENTI:

ttttt



I AM: Sparkling wine
HEADQUARTERS:
Valdobbiadene (TV)

MY GRAPES:
Glera 100%

MY PECULIARITIES:
This wine is very pale straw-yellow in colour with a persistent perlage of fine bubbles. It's fruity and floral. It has great harmony and a long, intense aromatic persistence. **Aged for 3 months on the lees in steel tanks.**

SERVE ME AT: 5-7°C

MATCH ME WITH:
Enjoyed as a dessert wine or gran finale, it can also go wonderfully well with certain cheeses or a delicate liver paté.

I GIVE YOU ALL MY BEST FOR:
2-3 years

MY AWARDS:

ttttt