

**VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG****CARTIZZE
AURA**

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.

**VITIGNO**

Glera.

**COLLOCAZIONE
GEOGRAFICA**

colline di Valdobbiadene -
Conegliano, nelle zone
più vocate dell'area D.O.C.G.
sulle colline del Cartizze.

PERIODO DI VENDEMMIA

settembre.

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.

PRESSIONE IN BOTTIGLIA

5,5 atm.

RESIDUO ZUCCHERINO

18 g/l.

ALCOOL

11%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 7 °C, stappando la bottiglia
al momento del consumo.

ABBINAMENTI

è 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.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L.