



---

---

## Valdobbiadene DOCG Superiore Cartize Spumante Dry

---

---

Erzeuger:	Adami
Herkunft:	Venetien DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene Gemeinde Valdobbiadene Weinberg Cartize
Rebsorten:	100% Glera



**Ausbau/Reife:** Sanfte Pressung der Trauben. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur von 17°-19°C mit selektionierten Hefen. Veredelung für drei Monate im Edeltank und anschließende Weiterverarbeitung nach der „italienischen Methode“ in autoclaven Edeltanks.

**Eigenschaften:** Strohgelb. Leichte, feine und anhaltende Perlage, dicht schäumend. Intensives Aroma von Apfel, Pfirsich, Birne und Rose. Harmonisch, elegant und sehr frisch. Weich und rund. Reich, mit guter Fülle und langanhaltend.

**ideal zu:** Obstkuchen und als krönender Abschluss eines guten Essens.