



---

---

## Valdobbiadene DOCG Superiore Cartize Spumante Dry

---

---

**Erzeuger:** Adami

**Herkunft:** Venetien  
DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene  
Gemeinde Valdobbiadene  
Weinberg Cartize

**Rebsorten:** 100% Glera

**Boden:** Unterschiedliche Böden mit Moränen,  
Sandstein und Tonerde, oft kalkhaltig,  
dünn, trocken und nicht sehr tief,  
besders in den höheren Lagen.

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

**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.

