



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.

