IT EN

Bacio della Luna

Valdobbiadene Superiore di Cartizze



Vinificazione

Il prosecco Superiore di Cartizze DOCG viene raccolto manualmente in cassetta sui crinali delle colline di Cartizze. Le uve vengono poi pressate in modo soffice per ottenere un mosto illimpidito mediante operazioni di refrigerazione. Segue la fase di fermentazione del mosto in vasche d'acciaio termo condizionate per il controllo della temperatura che si deve mantenere tra i 18° - 22° C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat. Ogni fase della vinificazione viene svolta seguendo il disciplinare del prosecco DOCG Conegliano Valdobbiadene.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino brillante e perlage fine e persistente. Bouquet fruttato e floreale e gusto fresco, amabile, gradevolmente morbido.

Abbinamenti

Delicato aperitivo o in abbinamento a dolci secchi e biscotti.

Glera	**Cartizze Area, Veneto**	**8-10 °C**	**Alcol: 11% Zuccheri: 20 g/l**