



ALTHEA

DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG

SPUMANTE DRY

CARATTERISTICHE

Uve: 100% Glera.

Tipologia di vendemmia: Raccolta manuale.

Epoca di vendemmia: Da metà settembre.

Zona di produzione: Collina del Cartizze.

Spumantizzazione: Metodo Charmat.

Residuo zuccherino: 18-22 g/l.

Grado alcolico: 11% Vol.

Conservazione e servizio: Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane dalla luce e fonti di calore. Sugeriamo di servire il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Althea ad una temperatura di 6-8°C, in un ampio calice a tulipano che faccia apprezzare gli aromi nella loro pienezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Spuma cremosa e persistente.

Profumo: Bouquet floreale e fruttato, in cui si intrecciano note fragrantidi fiori di acacia e gelsomino con quelle di mela, pesca gialla e agrumi.

Sapore: Avvolgente e pieno. La freschezza dona vivacità al gusto prolungandone a lungo la persistenza.

ABBINAMENTI

Consigliato come vino da dessert, in particolare per accompagnare prodotti della pasticceria secca. Adatto anche per esaltare piatti della cucina fusion leggermente speziati.