



# 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:** 11,5% 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 cucinafusion leggermente speziati.