



ALTHEA

DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE DRY

MERKMALE

Trauben: 100% Glera.

Art der Weinlese: manuelle Ernte

Ernte Periode: Ab Mitte September

Anbaugebiet: Hügel Cartizze Gebiet

zweifache Gärung: Charmat-
Verfahren

Restzucker: 18-22 g/l.

Alkoholgehalt: 11,5% Vol.

Aufbewahrung und Serviertemperatur: Die Flaschen sollten in einer kühlen und trockenen Umgebung, entfernt von Licht- und Wärmequellen, gelagert werden. Wir empfehlen den Valdobbiadene Superiore di Cartizze Althea bei einer Temperatur von 6-8°C/43-46°F zu servieren. Passend eingroßer Sektglas in Tulpenform, der die Entfaltung der Aromen und die volle Ausbreitung des Geschmacks unterstützt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aussehen: Farbe Strohgelb mit goldenen Reflexen. Cremige und lang anhaltende Schaumbildung.

Duft: Fruchtiger Bouquet mit florealen Aromen nach Akazienblüten und Jasmin und Anklänge an Apfel, gelber Pfirsich und Zitrusfrüchte.

Geschmack: Am Gaumen voll und umhüllend, erfrischend und lebhaftig, lang anhaltender Abgang

BEGLEITUNG

Empfohlen als Dessertwein, besonders als Begleiter zu Trockengebäck. Ist auch ideal zu leicht gewürzte FusionFood Gerichte.