



**colvendrà®**  
— SINCE 1924 —

**VALDOBBIADENE  
SUPERIORE DI CARTIZZE**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**DRY**



<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Zona collinare di Valdobbiadene.
<b>TERRITORIO:</b>	Suoli a substrato argilloso.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Filare a spalliera.
<b>CLIMA:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
<b>UVE UTILIZZATE:</b>	Glera in purezza.
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale. Resa 120 q.li/ha.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pressatura soffice delle uve con separazione delle bucce. Fermentazione del mosto svolta da lieviti selezionati, a temperatura controllata.
<b>PRESA DI SPUMA:</b>	Metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave per 30 gg. con lieviti selezionati, a bassa temperatura.
<b>PROFILO ORGANOLETTICO:</b>	Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli, perlage fine, delicato profumo floreale, gusto sapido e di buona acidità.
<b>TENORE ALCOLICO:</b>	11,5% vol.
<b>ABBINAMENTO:</b>	È un vino da grandi eventi. La sua rara e delicata fragranza lo rende adatto soprattutto a fine pasto, con la piccola pasticceria, panettoni e focacce dolci.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	6-8 °C
<b>BOTTIGLIA:</b>	0,75 litri