

Nino Franco

CARTIZZE

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Valdobbiadene Superiore di Cartizze

Zona produttiva Conegliano e Valdobbiadene

Vitigno 100% Glera

Vinificazione e affinamento Pigiatura, diraspatura, pulizia del mosto, fermentazione a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave. Dopo l'imbottigliamento, permanenza in cantina almeno per 30 giorni. Metodo Charmat.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino

Profumo Profumi di pera Williams, albicocca e petali di rosa.

Sapore Sapore vinoso, rotondo e morbidamente sapido, accompagnato da una bollicina sottile e cremosa.

Abbinamenti Per un aperitivo più dolce oppure, secondo la tradizione, con pasticceria secca, crostate di frutta, dolci al cucchiaio, panettone, colomba, focacce e gelati affogati. Temperatura di servizio: 6° – 8°C.



VALDOBBIADENE / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



VITIGNI | GLERA



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO

