

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG
DRY

Anbaugbiet:	Valdobbiadene Hügels, San Pietro di Barbozza.
Boden / Terroir:	Kalkstein, Mergel.
Traubesorte:	Glera
Alter von dem Weinberg (mittlere):	10 Jahre
Pflanzdichte (Stumpfe per Hektar):	3.200 – 3.500
Produktion per Pflanze (mittlere):	kg 3,5
Ertrag per Hektar:	80 – 85 Hektoliter/Hektar.
Säure insgesamt:	6,10
Alkoholgehalt:	11%
Druck:	5 – 5.5 atm.
Restzucker:	30 – 32 gr/l
P.H.:	3.20
Total So2 gr/l:	135
Weinerzeugung:	Weißweinerzeugung, nach dem leichten Auspressen der Trauben. Weinlese nur von Hand. Gärung in Gärbehälter, gesteuerte Temperatur. Sektherstellung: Martinotti Methode.
Farbe:	Strohgelbe Farbe.
Bukett:	Typische aromatische Gerüche von Früchte und Blumen.
Geschmack:	Einigermassen lieblich und ausgewogen, gefällig und harmonisch.
Kombination:	Er ist sehr gut als Aperitif und mit Süßigkeiten. Dessert-Wein.
Serviertemperatur:	6 – 8° C.
Weinleben:	18 Monate von Abfüllung.



EAN Code - Flasche:	8029061000141
EAN Code - Karton:	8029061001926
Flaschen per Karton:	6
Kartons per Pallet	96 (6 Schichten x 16 Kartons)
Pallet:	EPAL