



DALDIN

PROSECCO AD ARTE

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY



Prodotto da uve selezionate delle colline di Valdobbiadene. Spumante dal perlage finissimo e persistente, quasi cremoso, dai profumi di fiori e frutta

Al palato risulta armonico, elegante, morbido e fresco. E' un ottimo da conversazione con macedonia di frutta e pasticceria secca.

Produced with selected grapes from the Valdobbiadene hills. Sparkling wine with fine and persistent perlage, almost creamy and with a floral and fruity bouquet.

On the palate, it is harmonic, elegant, soft and fresh. Perfect for special occasion with fruit salad and dry sweets.

SCHEDE TECNICHE - TECHNICAL INFORMATION	
ZONA DI ORIGINE <i>AREA OF ORIGIN</i>	Cartizze (collina del comune di Valdobbiadene) <i>Cartizze (hill in the Valdobbiadene area)</i>
VITIGNO <i>VARIETAL</i>	100% Glera-Prosecco Superiore
FORMA DI ALLEVAMENTO <i>TRAINING SYSTEM</i>	Capuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA <i>HARVEST PERIOD</i>	Dal 15 Settembre al 15 Ottobre <i>From 15 September to 15 October</i>
RESA KG PER Ha <i>YIELD IN KG OF GRAPES PER Ha</i>	12000 kg/Ha
VINIFICAZIONE <i>WINEMAKING</i>	In bianco con pressatura soffice <i>In white with a soft pressing</i>
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE <i>SPARKLING WINEMAKING METHOD</i>	Metodo charmat <i>Charmat method</i>
FERMENTAZIONE PRIMARIA <i>PRIMARY FERMENTATION</i>	A temperatura controllata e con lieviti selezionati <i>Controlled temperature with selected yeasts</i>
PRESA DI SPUMA <i>FOAMING</i>	60 giorni <i>60 days</i>
AFFINAMENTO <i>FINING</i>	Da 1 a 3 mesi <i>From 1 to 3 months</i>

CARATTERISTICHE ANALITICHE - ANALYTICAL FEATURES	
ALCOHOL <i>ALCOHOL</i>	11,5 % Vol
RESIDUO ZUCCHERINO <i>SUGAR RESIDUE</i>	26 g/l
ACIDITA' TOTALE <i>TOTAL ACIDITY</i>	6,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC FEATURES	
COLOUR	Giallo paglierino Straw yellow
PERLAGE	Fine e persistente <i>Fine and persistent</i>
SPUMA <i>MOUSSE</i>	Cremosa <i>Creamy</i>
PROFUMO <i>BOUQUET</i>	Fine, intenso, fruttato, floreale e aromatico <i>Fine, intense, fruity, floral and aromatic</i>
GUSTO <i>TASTE</i>	Armonico, elegante, morbido e fresco <i>Harmonic, elegant, soft and fresh</i>

CONSERVAZIONE E SERVIZIO - STORAGE AND SERVICE	
CONSERVAZIONE <i>STORAGE</i>	In verticale, in ambiente fresco non umido e senza luce <i>Bottles should be kept upright in a cool and dark place</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO <i>SERVING TEMPERATURE</i>	7°C

ABBINAMENTO - FOOD MATCHING

E' un ottimo da conversazione con macedonia di frutta e pasticceria secca.
Perfect for special occasion with fruit salad and dry sweets.

COME INDICARE SULLA CARTA VINI - HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry