

Col Vetoraz

VALDOBBIADENE CARTIZZE SUPERIORE



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	VENETO
GRADI ALCOLICI:	11,5 %
UVAGGIO:	Glera
TIPOLOGIA VINO:	DOCG - Dry



Prodotto unicamente da uve Glera, dopo i processi classici di vinificazione, la presa di spuma avviene secondo metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave per 30-40 giorni, cui segue affinamento di 1-3 mesi sui propri lieviti. È caratterizzato da una spuma cremosa ed un perlage delicato e persistente. Si apre al naso con note floreali di rosa ed acacia, arricchite da sentori di pesca bianca, mela e pera. In bocca si dimostra elegante e vellutato, con un'avvolgente aromaticità.

