

 Italia, Veneto

Da vigneti che affondano le loro radici nella pregiata zona del Cartizze, questo Prosecco DOCG è realizzato a partire da uve Glera, tipica varietà utilizzata per la categoria, da viti con un'età media di 10-20 anni. Per secoli l'Arsenale di Venezia (Arzanà) ha visto nascere straordinarie imbarcazioni che hanno permesso di scoprire profumi e sapori di terre lontane. Arzanà riporta la memoria del viaggiatore al dolce pensiero di casa, tra i colli di Valdobbiadene DOCG, dove regna la pacifica quiete dei vigneti di Cartizze. Morbido e misurato, un prosecco docg fatto per incontrare piatti salati o moderatamente dolci, un'essenza indimenticabile per brindare all'eccellenza. Le uve raccolte nei vigneti della ristretta zona del Cartizze vengono pressate sofficemente. Fanno seguito la fermentazione primaria del mosto e la successiva presa di spuma a bassa temperatura che mantiene intatto il consistente patrimonio gustativo. Lo ritroviamo nei suoi profumi intensi e delicati, nel gusto rotondo, piacevole, morbido. Ideale sia come inizio che a fine pasto anche accompagnato a pasticceria con frutta fresca.

CATEGORIA: Prosecco

VITIGNO: Glera

DENOMINAZIONE: Prosecco Superiore Di Cartizze
DOCG

REGIONE: Veneto

ZONA DI PRODUZIONE: Conegliano-Valdobbiadene

ANNATA: Senza Annata

GRADAZIONE: 11%-12%

TEMP. MIN DI SERVIZIO: 5 °C

TEMP. MAX DI SERVIZIO: 6 °C

PERLAGE: a grana sottilissima, continuo

COLORE: giallo paglierino tenue, lucido

ODORE: intenso, fragrante, ricco, molto tipico

SAPORE: pieno, fruttato, armonico, unico

ABBINAMENTO: Aperitivo, Pesce, Primi

DOSAGGIO: Dry

METODO: Charmat

ALLERGENI: Solfiti

