



LA
REGGENZA®



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

DOCG

SUPERIORE DI CARTIZZE

DRY

TYP: schäumender Weißwein

PRODUKTIONSGBIET: Cartizze-Hügel in der Gemeinde Valdobbiadene

TRAUBENSORTEN: Glera 100%

WEINBERG HÖHE: 250 m ü.d.M.

BODENTYP: lehmig

ALKOHOLGEHALT: 11,50% vol.

KULTIVIERUNGSTYP: Doppelt umgedreht

ERNTE: manuell

ERTRAG HECTARE: 110 q.li/ha

KLIMA: die richtige Belüftung und der ideale Temperaturbereich für die perfekte Reifung der Glera-Traube, ermöglichen den maximalen Ausdruck ihres organoleptischen Potentials.

WEINBEREITUNG: bei der Umwandlung der Trauben in Wein nehmen wir die weiße Vinifikation an. Die Gärung findet bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C in Stahltanks statt, um die besten Gärbedingungen zu ermöglichen; danach bleibt er bis zur zweiten Gärung im Autoklaven auf der Hefe. All dies, um die organoleptische Qualität der Trauben zu erhalten und zu bewahren. Zweite Gärung im Autoklaven bei einer Temperatur von 14 °C für die Schaumbildung nach der "Martinotti"-Methode, auch bekannt unter dem französischen Namen "Charmat".

VERKOSTUNGSHINWEISE: blasses Strohgelb. In der Nase zeigt er ein breites Spektrum an fruchtigen Düften von Apfel, Birne, Pfirsich, Aprikose und floralen Düften von Glyzinie. Am Gaumen zeigt sich die Weichheit, die ihn in Verbindung mit der Frische harmonisch und elegant macht.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE: Desserts, Löffeldesserts, Tauben, Panettone, Kuchen und trockenes Gebäck.

SERVIERTEMPERATUR: 6-8 °C

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FLASCHE: 75 cl



vieni a trovarci
find us



vinilareggenza.it