



## **VALDO CUVÉE VIVIANA**

**Prosecco Superiore Valdobbiadene di Cartizze DOCG**

### **Produktbeschreibung:**

Ein sehr charmanter und ansprechender Cartizze, der die Bezeichnung "Cru" verdient hat und aus Trauben gekeltert wird, die in den unwegsamen und sonnigen Hügeln von Cartizze gedeihen.

### **Anbaugebiet:**

Ortsteil Cartizze in der Gemeinde Valdobbiadene. Höhenlage 300-400 Meter ü. NN in Südlage. Boden: Vorwiegend tonhaltige Böden mit steinigem Unterboden. Rebsorte Glera.

**Weinlese:** Ende September bis Anfang Oktober. Weinlese komplett von Hand.

### **Weinerzeugung:**

Schonendes Pressen der spät gelesenen Trauben nach leichter Kryoextraktion (Gefrierkonzentration). Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.

**Verfeinerung:** Lange Charmat-Methode mit 5 Monaten im Gärbehälter und anschließender Reifung 3 Monate in Flaschen. Alkoholgehalt 11 Vol.% Farbe: Intensives Strohgelb. Perlage mit sehr feinen Bläschen.

**Bouquet:** Intensiver Duft nach reifen Früchten mit leichter Note nach Wildapfel und Bananen.

### **Geschmack:**

Angenehm lieblich und elegant mit einem samtigen Bouquet mit warmen würzigen und fruchtigen Noten.

### **Serviertemperatur:**

Die Perlage entwickelt sich am besten im Sektkelch, wo der Schaumwein seine hervorragenden Eigenschaften voll entfalten kann. Ideale Serviertemperatur: 6-7°C. Der Schaumwein sollte langsam abgekühlt werden, ohne dass er dabei plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt wird.

### **Gastronomische Tipps:**

Verleiht dem Essen einen Hauch von Klasse. Kann alleine oder zu Obst und Süßspeisen gereicht werden. Ideal auch für festliche Gelegenheiten. Dieser liebeliche Wein ist besonders bei den Frauen beliebt.