

Foss Marai Prosecco Valdobbiadene Cartize

FOSS MARAI

0,75 L - 11,50% IN VOL.



Questo spumante è una rarità nel mondo enologico ed è ottenuto dalla vinificazione delle uve Prosecco prodotte nella zona collinare di Santo Stefano, denominata appunto Cartize. Uve che Foss Marai acquista direttamente dai produttori e trasforma nella sua cantina, applicando in modo razionale la tecnologia che possiede e non perdendo mai di vista la tradizione.



Profumo intenso di fiori di glicine, con qualche sentore di rosa.



Gusto ricco e variegato, mai stucchevole, dove il contenuto zuccherino è in perfetta sinergia con le altre componenti del vino.


Come servire



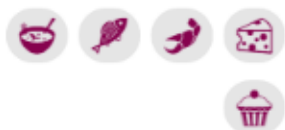
Servire a:

06 - 08°C. 

Longevità:

03 - 05 anni 

Abbinamento:



Caratteristiche

Nome	Foss Marai Prosecco Valdobbiadene Cartize
Tipologia	Bianco spumante metodo charmat dry
Classificazione	DOC Prosecco di Valdobbiadene Superiore Cartize
Formato	0,75 l Standard
Nazione	Italia
Regione	Veneto
Vitigni	100% Glera
Grado alcolico	11,50% in volume
Acidità totale	6,50 gr/L
Zuccheri residui	26,00 gr/L
Abbinamento	Ottimo con piatti delicati di carni bianche e pesce, oppure complice in ogni momento della giornata, da soli o con gli amici, per gustare fino in fondo i propri momenti di relax.