

# VIGNE SAVIE



## Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore di Cartizze - Dry

**Uve utilizzate:** *Glera (Prosecco) 100%*

**Provenienza:** *Vigneti presenti all'interno dell'esclusiva e limitata zona della D.O.C.G. Superiore Cartizze*

**Tipologia Spumante:** *Dry*

**Caratteristiche:** *Ottenuto da una produzione ridotta, ma di eccelsa qualità, dove la composizione del terreno unita alla particolare esposizione ai raggi solari regalano al vino dei profumi delicati e fruttati di notevole armonia. Si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e brillante dalla spuma persistente ed il perlage minuto. Il suo sapore è deliziosamente fine, pieno ed amabile*

**Abbinamenti:** *Armonia e aroma fanno di questo vino un grande spumante che si sposa felicemente con frutta e pasticceria*

**Temperatura servizio:** *6 – 8° C*

**Vendemmia:** *10 Settembre – 25 Settembre*

**Vinificazione:** *Pressatura soffice tramite l'ausilio di presse pneumatiche, chiarifica e infine fermentazione a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati*

**Presatura di spuma:** *Metodo Charmant*

**Gradazione alcolica:** *11 % Vol.*

**Zuccheri residui:** *25 g/L*

Vigne Savie Azienda Agricola di RUGGERI V. s.s.  
Via Follo, 26 31049 S. Stefano di Valdobbiadene  
Tel: +39 0423900235  
C.F. - P.I. 04350680262 R.E.A. TV-342767

[www.vignesavie.it](http://www.vignesavie.it)  
[info@vignesavie.it](mailto:info@vignesavie.it)