



LEMANZANE®

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze DOCG
Springo Gold Dry

PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ●
SPUMA	● ● ● ● ●



FLUTE



5-7 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



5500 MILA

PRODUZIONE
ANNUALE



11.5%

GRADAZIONE
ALCOLICA



20-22

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



6

ACIDITÀ
TOTALE
(G/L)



VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Superiore di Cartizze DOCC 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Cartizze comune di Valdobbiadene.

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Colline con forti pendenze. Terreno argilloso di origine morenica, asciutto e poco profondo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice e decantazione statica del mosto.

Fermentazione per 12-14 giorni a temperatura controllata 16-17 C°.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino brillante. Perlage intenso, fine e persistente. Al naso emerge un bouquet ricco di fiori bianchi e un profumo intenso di frutta a polpa gialla, pesca, albicocca e mela verde.

In bocca ha un sapore ricco, pieno e consistente.

Elegante ed armonico.

Un'esperienza sensoriale unica ed esclusiva.

Via Maset, 47/B - 31020

S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606 Fax

+39.0438.787881

lemanzane.com