

Linea Solicum

“Solicum” Cartizze Brut

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Al vertice qualitativo della Denominazione Garantita si trova lo spumante della storica zona del “Superiore di Cartizze”. Elegante e sontuoso, questo spumante nasce dal perfetto equilibrio tra terreno e microclima. Il profumo è intenso e delicato con note di frutta ed erbe aromatiche su uno sfondo floreale di acacia.

Codice prodotto	SPBZ1	Varietà	Glera
Grado alcolico	11,5% vol.	Acidità totale	5,8 g/l
Zuccheri residui	2 g/l	Servire a	4-6° C
Vigneti	Vigneti situati nella zona storica “Cartizze”.		
Vinificazione	L'uva viene raccolta a mano nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Presa di spuma in autoclave.		
Descrizione	Lo spumante viene imbottigliato a partire dal mese di dicembre.		
Colore	Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini.		
Bouquet	Elegante e gradevolmente fruttato con sentori di pera, pesca bianca e cedro arricchiti da ginestra, biancospino, magnolia e ricordi minerali.		
Gusto	Elegante, cremoso ed equilibrato dal persistente finale con piacevole nota agrumata.		
Abbinamenti	Si sposa alla perfezione con aperitivi a base di pesce, tartare e primi piatti delicati. Eccezionale per un aperitivo raffinato.		
Formati	0.75L		



Premi e riconoscimenti



Champagne &
Sparkling Wine
World
Championships
2019
Bronzo