

TANORÉ

VALDOBBIADENE DOCG
SUPERIORE DI CARTIZZE

DRY



Hergestellt aus Trauben, die auf dem kleinen Hügel Cartizze Alto angebaut werden, wo sich das Weingut Tanoré befindet. In diesem Cartizze werden die Eigenschaften des Valdobbiadene DOCG durch das besondere Mikroklima und die harmonische und reichhaltige Zusammensetzung des Bodens verstärkt, der in diesen besonderen Parzellen seine maximale mineralogische Komplexität erreicht.

Perlage	Fein und anhaltend
Farbe	Blasses Strohgelb
Bouquet	Frisch und abwechslungsreich mit Noten von Birne, Honig, Akazienblüten und grünem Apfel. Ausgewogen mit harmonischem Geschmack

Anzahl Flaschen	4.400
------------------------	-------

Herkunftsgebiet	Valdobbiadene, <i>Cartizze alto</i>
Rebsorte	Glera (mit einem geringen Anteil an Verdiso, Bianchetta)
Lage des Weinbergs	Süden
Neigung	50 %
Alt er des Weinbergs	bis zu 70/80 Jahren
Erziehungssystem	Doppelbogen-Erziehung
Pflanzdichte	3.000 Rebstöcke/ha
Erträge	120 q/ha
Temperatur im Weinberg	April–Oktober (im Durchschnitt) 18,5 °C
Ernt ezeit	20. September / 10. Oktober
Ernt emethode	Nur handgefertigt, ausschließlich handverlesen
Schaumweinherstellung	Martinotti- oder Charmat-Verfahren
Schönung	3 Monate

ANALYTISCHE MERKMALE

Alkohol	11,5% Vol
Restzucker	20 g/L
Säuregehalt	5,30 g/L
Druck	5 bar – bei 20 °C (Durchschnittswert)

LAGERUNG UND SERVIERUNG

Flaschen sollten aufrecht an einem kühlen und dunklen Ort gelagert werden. Serviertemperatur: 6–8 °C.

SPEISEPAARUNG

Er ist der Wein der Freude schlechthin und eignet sich perfekt für jede gesellige Runde. Er rundet jedes Essen mit gebackenen Desserts und Trockenfrüchten wunderbar ab und regt zu Gesprächen und Freundschaften an.