



FIORI DI PROSECCO
CLARA C
Conegliano Valdobbiadene

FIORI DI CARTIZZE DRY
VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Ha tonalità paglierina molto leggera con perlage minuto e persistente. È intensamente fruttato e floreale con profumi molto persistenti e di grande finezza. Sono evidenti sentori di buona frutta matura - mela golden in particolare - e di fiori di glicine. È amabile e carezzevole, fresco e di corpo molto equilibrato; ha grande armonia, lunga ed intensa persistenza aromatica, con finale decisamente fruttato. Fiori di Cartizze è vino da dessert o da gran finale, ma si può esaltare se accompagnato a particolari formaggi o delicati paté di fegato.

Gradazione alcolica: 11% vol.

Temperatura di servizio: 5-7° C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Residuo zuccherino: circa 28 g/l.

This wine is very pale straw-yellow in color with a persistent perlage of minute bubbles. It is intensely fruity and floral with very persistent and delicate perfumes. Good mature fruit (golden apples in particular) and wisteria blossoms make themselves evident. Fiori di Cartizze is gentle, caressing and fresh as well as rounded and well-structured. a wine that has great harmony and a long, intense aromatic persistence. Decisively fruity on the finish. Enjoyed as a dessert wine or gran finale, it can also go wonderfully well with certain cheeses or a delicate liver paté.

Alcohol content: 11% by vol.

Serving temperature: 5-7° C (approx. 41-45° F), uncorking the bottle just before serving

Sugar residual: about 28 gr/Ltr.

Die Farbe des Cartizze ist ein helles Strohgelb, die Perlage stetig und fein. Er verfügt über eine ausgeprägte, blumige Frucht und ein intensives, zartes Bouquet mit deutlichen Spuren von reifen Früchten, besonders nach Äpfeln und Glyzinienblüten duftend. Der Fiori di Cartizze ist lieblich, schmeichelnd und frisch, mit einer schönen Balance und von großer Harmonie sowie einer ausgeprägten Frucht im Abgang. Fiori di Cartizze ist ein Dessert Wein, begleitet hervorragend auch besondere Käse und delikate foie gras.

Alkoholgehalt: 11% vol.

Serviertemperatur: 5-7° C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken entkorkt werden.

Restzucker: Bei 28 gr/Ltr.



Via Capitello Ferrari 3/B
31049 Valdobbiadene, TV - Italy

Via Teatro Vecchio, 29
31015 Conegliano, TV - Italy

Cantine Clara C
di Clara Carpenè S.A.S.

Mail: clara@clarac.it
Sales: sales@clarac.it

Telefono: +39 0438 18 99 995
Fax: +39 0438 18 99 996