



QUARTESE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G. BRUT

Ha colore verdolino, brillante, spuma fitta e perlage fine e persistente. Il profumo è intenso, molto elegante, con note di mela gialla e pesca a pasta bianca. Ha equilibrio e delicatezza ed è piacevolmente acidulo e sapido. Armonico in bocca e con una completa corrispondenza al profumo.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene - Conegliano.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14-15°C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 9 g/l ca.

Alcool: 11%.

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

Abbinamenti: Ottimo aperitivo ed eccellente a tutto pasto. È particolarmente indicato con filetti di branzino ed orata e ben si accompagna a frutti di mare, crostacei e primi piatti delicati.

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L.

In colour this wine is greenish and vivid with a thick foam and fine, persistent perlage. The aroma is intense and very elegant with notes of yellow white-flesh apple. It is balanced and delicate, pleasantly acidulous and zesty. In the mouth it has a harmony which perfectly matches the aroma.

Variety: Glera (min. 85%) and other local white grape varieties (max. 15%)

Location: hills of Valdobbiadene – Conegliano.

Harvest: September.

Vinification: off the skins at a controlled temperature of 16°C. Slow second refermentation in large sealed vats at 14-15°C.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 9 g/l approx.

Alcohol: 11%.

Serving temperature: 5-7°C. Open immediately before serving.

Pairings: ideal as an aperitif and excellent throughout the meal. This wine goes particularly well with sea bass and sea bream fillets as well as with seafood, crustaceans and delicately-flavoured first courses.

Pairings: 0.75 L - 1.5 L.