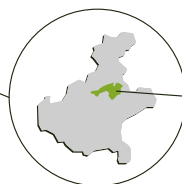
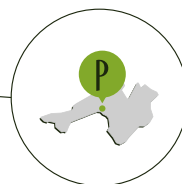




ITALIA



VENETO



AREA PROSECCO
DOCG

QUORUM

Denominazione:	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Tipologia:	Spumante Extra Dry
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	1996
Area:	Collalto - Veneto

IN VIGNA

Suolo:	Collina morenica, medio impasto, calcareo
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	15 - 20 anni
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Vendemmia:	Manuale

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico:	11.5 % vol.
Zuccheri:	15 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Olfatto:	Fruttato con ricordi di mela gialla e fiori bianchi di campo
Gusto:	Armonico, di buon corpo e persistente

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Ottimo come aperitivo. Accompagna egregiamente primi piatti a base di pesce. A fine pasto si abbina a dessert non troppo zuccherati come crostate o strudel
Shelf life:	12 - 18 mesi

