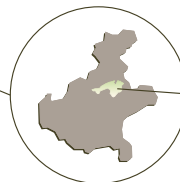
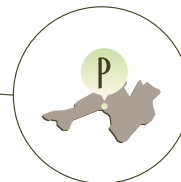




Italia



Veneto



Area Prosecco  
DOCG

## QUORUM



<b>Denominazione:</b>	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
<b>Tipologia:</b>	Spumante Extra Dry
<b>Uve:</b>	100% Glera
<b>Primo anno di produzione:</b>	1996
<b>Area:</b>	Refrontolo e Soligo - Veneto

### in vigna

<b>Suolo:</b>	collina morenica – medio impasto – calcareo
<b>Altimetria ed esposizione:</b>	250 m.s.l.m. esposizione sud
<b>Età dei vigneti:</b>	15 - 20 anni
<b>Resa delle uve:</b>	135 q.li/ha
<b>Sistema di allevamento:</b>	sylvoz
<b>Vendemmia:</b>	manuale

### in cantina

<b>Vinificazione:</b>	in bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Charmat
<b>Grado alcolico:</b>	11.5% vol.
<b>Zuccheri:</b>	16 g/l

### in degustazione

<b>Vista:</b>	giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
<b>Olfatto:</b>	fruttato con ricordi di mela gialla e fiori bianchi di campo
<b>Gusto:</b>	armonico, di buon corpo e persistente

### in servizio

<b>Abbinamenti consigliati:</b>	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
---------------------------------	---

