



# QUORUM

Biologico e vegano

## Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Quorum incarna l'essenza più autentica del territorio.

Le sue bollicine sottili e la freschezza floreale danno voce a un vino diretto e sincero, capace di raccontare le colline del Conegliano Valdobbiadene con immediatezza.

Pensato per chi cerca sapori limpidi e naturali, offre un equilibrio armonioso tra piacere quotidiano e rispetto della tradizione.



Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
 Tipologia: Spumante Extra Dry  
 Uve: Glera  
 Area: Collalto - Treviso



### VIGNA

Suolo: Collina morenica, medio impasto, calcareo  
 Età dei vigneti: 15 - 20 anni  
 Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto  
 Vendemmia: Manuale



### 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.

### CERTIFICAZIONI



### CANTINA

Vinificazione: In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat).  
 Grado alcolico: 11,5 % vol.  
 Zuccheri: 14 g/l



### 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.