

QUARTESE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG BRUT

In controluce si apprezza il suo perlage intenso e sottile, il suo colore che vira al verde brillante e la sua spuma compatta. Al naso richiama la primavera inoltrata con i suoi sentori di pesca e mela gialla mentre al gusto è armonico, piacevolmente sapido e acidulo.

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.




RUGGERI
VALDOBBIADENE