



QUORUM MAGNUM - 1,5L



Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Tipologia:	Spumante Extra Dry
Uve:	100% Glera
Area:	Soligo e "Molinetto della Croda" Refrontolo - Veneto

in vigna

Suolo:	collina a medio impasto – calcareo - mediamente profondo
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	disetane
Resa delle uve:	135 q.li/ha
Sistema di allevamento:	doppia cappuccina
Vendemmia:	manuale

in cantina

Vinificazione:	in bianco usando il metodo charmat, secondo cui il vino subisce la seconda fermentazione in autoclave
Grado alcolico:	11.5% vol.
Zuccheri:	16 g/l

in degustazione

Vista:	giallo paglierino scarico con riflessi verdi
Olfatto:	fruttato con ricordi di mela verde e fiori bianchi di campo
Gusto:	armonico ricordo di mela matura, di buon corpo e persistente

in servizio

Abbinamenti consigliati:	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
---------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

