



QUARTESE LIMITLESS

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT



Caratterizzato da un colore brillante, perlage intenso e sottile, spuma compatta. Al naso si colgono 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 come aperitivo, trova la sua massima espressione se accompagnato a piccoli stuzzichini salati. Perfetto anche a pasto, ben accompagna primi piatti delicati e secondi di carne bianca, pesce o crostacei.

Formati disponibili: 0,75 L.

Ultima revisione 01/06/2024




RUGGERI
VALDOBBIADENE