

QUARTESE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

ITA

Ha colore verdolino, brillante, solcato da un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato; si percepiscono chiari sentori di mela golden su fondo floreale. È secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale piacevolmente fruttato. È classico vino da aperitivo che ben si adatta ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

Uve da cui è prodotto	Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco), con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera.
Collocazione geografica	Entro i confini della D.O.C.G. sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.
Periodo di vendemmia	Seconda metà di settembre.
Vinificazione	In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C.
Presa di spuma	Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C. Pressione in bottiglia: 4,5 atm.
Temperatura di servizio	5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Residuo zuccherino	Circa 9 g/l

ENG

This Prosecco is slightly greenish, brilliant and streaked with a persistent perlage of minute bubbles. The bouquet is fruity intense, yet elegant. Clear scents of golden apples come through a floral background. It is dry wine, fresh and lean, soft and rounded, with good length and a pleasantly fruity finish. Traditionally served as an aperitif, the Prosecco Brut is also ideal with fish and shellfish.

Grape Varieties	Glera (traditionally called Prosecco), with small quantities of Verdiso and Perera.
Geographical Location	Within the delimited D.O.C.G. production zone, on the hills of the first Dolomitic ridges in the northern part of the Province of Treviso.
Harvest Period	The second part of September.
Vinification	White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).
Taking on of the Sparkle	Through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F). Pressure behind the cork: 4.5 atm
Serving Temperature	5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.
Residual Sugar	About 9 gr/Ltr

