



# QUORUM



**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

**Tipologia:** spumante Extra Dry

**Uve:** Glera 100%

**Area:** Refrontolo e Soligo

---

## Vigneto

**Suolo:** collina morenica, medio impasto – calcareo mediamente profondo

**Altezza/esposizione:** 250m s.l.m. esposizione a sud

**Resa:** 135 q/ha

**Sistema di allevamento:** Sylvoz – Doppio Capovolto

**Vendemmia:** manuale

---

## Cantina

**Vinificazione:** in bianco con fermentazione a bassa temperatura presa di spuma con metodo Charmat

**Grado alcolico:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 16 g/l

---

## Al Calice

**Vista:** giallo paglierino scarico, riflessi verdognoli

**Olfatto:** fruttato con ricordi di mela gialla e fiori bianchi di campo

**Gusto:** armonico, di buon corpo e persistente

*Segui il nostro blog per scoprire gli abbinamenti migliori per questo Prosecco Superiore*

Agency & Wine Tasting

Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia

Tel. +39 348 226 2961

Email: [info@emporiosuperiore.it](mailto:info@emporiosuperiore.it)

Website: [www.emporiosuperiore.it](http://www.emporiosuperiore.it)



EMPORIO SUPERIORE