




RUGGERI
VALDOBBIADENE

QUARTESE
PROSECCO DI VALDOBBIADENE
D.O.C. BRUT






RUGGERI
VALDOBBIADENE

QUARTESE

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C. Brut - 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 **Collocazione geografica**

Prosecco, con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera.
Entro i confini della D.O.C. sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso.

Periodo di vendemmia **Vinificazione** **Presenza di spuma**

Da fine settembre a metà ottobre.
In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 20°C.
Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C,
con sosta sui lieviti di circa 3 mesi. Pressione in bottiglia: 4,5 atm.

Temperatura di servizio **Residuo zuccherino**

5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
Circa 9 g/l



QUARTESE

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C. Brut - 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 **Geographical Location**

Prosecco, with small quantities of Verdiso and Perera.
Within the delimited D.O.C. production zone, on the hills of the first Dolomitic ridges in the northern part of the Province of Treviso.

Harvest Period **Vinification** **Taking on of the Sparkle**

From late September to mid-October.
White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 20°C (68°F).
Through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F),
remaining with the yeasts for approximately three months.

Serving Temperature **Sugar Residual**

Pressure behind the cork: 4.5 atm
5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.
About 9 gr/Ltr



QUARTESE

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C. Brut - Die hellgrüne Farbe wird von einer kontinuierlichen und beständigen Perlage durchflutet. Das Bouquet ist intensiv, sehr fein und fruchtig, blumig und leicht nach Äpfeln duftend. Trocken und süffig, weich und ausgewogen, mit kräftigem, fruchtigem Aroma im Abgang. Der klassische Aperitif, schön zu trinken zu Vorspeisen mit Fisch, Meeresfrüchten und Krustentieren.

Ursprungstrauben **Örtliche Festlegung**

Prosecco-Trauben, mit geringen Mengen von Verdiso und Perera-Trauben.
Innerhalb des DOC-Gebiets auf den Hängen der ersten Dolomitenausläufer,
im Norden der Provinz Treviso.

Lesezeit **Gärung** **Schaumbildung**

Ab Ende September bis Mitte Oktober.
Ohne Schalen, bei überwachter Temperatur (20°C).
Durch schleichende Wiedergärung in großen geschlossenen Gefäßen mit 12-14°C,
wird in den eigenen Hefen für ca. 3 Monate belassen.

Serviertemperatur **Restzucker**

Flaschendruck: 4,5 Atm.
5-7°C. Die Flasche soll kurz vor dem Trinken enkokt werden.
Bei 9 gr/Ltr

