



PROSECCO DOC

PROSECCO DOC

QUINTINO

PROSECCO EXTRA DRY

PRATICA, ELEGANTE

Confezione pratica (tappo "svita-avvita") elegante, adatta per un consumo anche fuori casa.

ELEVATO VALORE

Elevato valore percepito.

PIACEVOLE APERITIVO

Piacevole come aperitivo, ottimo in ogni occasione.



VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE

PROSECCO DOC



QUINTINO

PROSECCO EXTRA DRY



- DESCRIZIONE PRODOTTO**
Vino Spumante Prosecco D.O.C.G., dal bouquet delicatamente fruttato e caratteristico
- ZONA DI PRODUZIONE**
Prosecco DOC
- ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE**
80 metri s.l.m.
- TIPOLOGIA DEL TERRENO**
Alluvionale argilloso
- UVAGGIO**
Glera
- VENDEMMIA**
Metà settembre con raccolta manuale
- VINIFICAZIONE**
Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata a 18°C
- RESA UVA**
Max 18.000 Kg/ha
- AFFINAMENTO**
Charmat di 3 mesi con successiva maturazione in bottiglia
- GRADAZIONE**
11% Vol.
- COLORE**
Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli
- BOUQUET**
Bouquet caratteristico, delicatamente fruttato, ricorda la mela selvatica matura e il profumo dei fiori d'acacia
- SAPORE**
Al palato ritroviamo un netto sentore di frutta e un gusto allegro e vivace
- CONSIGLI PER IL CONSUMO**
Per poter esaltare i suoi profumi e il sapore servire con la flûte ad una temperatura di servizio di 8-10°C, raffreddandolo gradatamente. Conviene inoltre non lasciare a lungo lo spumante nel frigorifero
- ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
È uno spumante che si può bere a tutto pasto, si sposa ottimamente anche con i piatti più ricercati

- PRODUCT DESCRIPTION**
Prosecco D.O.C. sparkling wine with a mildly fruity and special bouquet
- PRODUCTION AREA**
Prosecco DOC
- ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARD**
80 metres a.s.l.
- SOIL**
Alluvial clay
- GRAPES**
Glera
- HARVEST PERIOD**
Manual harvest, middle of September
- VINIFICATION**
Soft pressing with fermentation at controlled temperature at 18°C
- YIELDS**
Max 18,000 kg/ha
- AGEING**
3-month Charmat ageing followed in the bottle
- ALCOHOL LEVEL**
11%
- COLOR**
Light straw yellow in colour with greenish reflections
- BOUQUET**
This wine features the typical mildly fruity bouquet reminiscent of ripe wild apples and the scent of acacia flowers
- FLAVOUR**
Its taste on the palate is decidedly fruity with a bright and zesty finish
- SERVING SUGGESTIONS**
Cool gradually, serve in flûte glasses and at a temperature of 8-10°C to enhance its aroma and flavour. Do not store the bottle for long periods in the refrigerator
- FOOD MATCHES**
It is an all-meal sparkling wine that is ideal with the most sophisticated cuisine

- PRODUKTBESCHREIBUNG**
Prosecco D.O.C. mit zart fruchtigem und sehr charakteristischem Bouquet
- ANBAUGEBIET**
Prosecco DOC
- HÖHENLAGE**
80 Meter ü. NN
- BODEN**
Tonhaltige Schwemmlandböden
- REBSORTE**
Glera
- WEINLESE**
Zweite Septemberhälfte. Weinlese Komplett von Hand
- WEINERZEUGUNG**
Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C
- TRAUBENERTRAG**
Max. 18.000 kg/ha
- VERFEINERUNG**
Nach der Charmat-Methode 3 Monate im Gärbehälter und anschließend Reifung in der Flasche
- ALKOHOLGEHALT**
11 Vol.%
- FARBE**
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen
- BOUQUET**
Charakteristisches, zart fruchtiges Bouquet mit einer Note reifer Wildäpfel und dem Duft von Orangenblüten
- GESCHMACK**
Deutlich fruchtig im Gaumen, überzeugt durch seinen heiteren und lebhaften Geschmack
- SERVIERTEMPERATUR**
Am besten kommen seine Blume und sein Geschmack zum Tragen, wenn er mit einer Temperatur von 8-10°C in Sektflöten serviert wird. Die Flasche langsam abkühlen und nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren
- GASTRONOMISCHE TIPPS**
Ein Spumante, der ein optimaler Begleiter zum ganzen Essen ist, aber auch ausgezeichnet zu ausgesuchteren Gerichten passt

ml: 200

Cod. ITF Code 08002335-243031

Cod. EAN bottle 8002335-103038

Products: 0060303 QUINTINO

Cases / Pallet: 88

Btg/Case: 24

Layers / Pallet: 8

Kg / Pallet: 865

PALLETS EPAL cm 120X80