



04/11

**AMARONE SOLIDALE**

Un vino speciale
per i soci di Ais Veneto

CONSORZIO VENEZIA

Piave e Lison-Pramaggiore
uniscono le forze

FORMAZIONE

A febbraio il seminario
sulle Tecniche di Servizio

L'economia stenta, le aziende faticano,
i consumi calano. Succede anche
nel mondo del vino? Siamo andati
a scoprirlo chiedendolo ad esperti
del settore e ristoratori.
Con qualche sorpresa

Il vino
al tempo della crisi

MATIÙ 2010

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut L'Antica Quercia

La secolare quercia che "sorge sul ciglio e verso la metà del lungo dosso" scriveva Mario Soldati nel 1977 visitando i vigneti, e ci piace pensarlo, gustando il suo amato Toscano, oggi è ancora lì a vigilare. Ed è naturale conseguenza, per chi ne lavora alla maestosa ombra, imboccare la via del rigore chiesto dell'agricoltura biologica. Infatti, la S.A. L'Antica Quercia a Scomigo nei colli di Conegliano è certificata Icea. Sempre nel rispetto dell'ambiente è derivata la scelta di valorizzare i prodotti evidenziandone le caratteristiche conferite dal vitigno e dal



terreno. Quindi Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg da singoli Cru con diversa esposizione su terreni morenici ricchi di micro e macro elementi coltiva-

ti per la maggior parte a Glera del biotipo Tondo ma di cloni diversi a seconda della loro idoneità. Tale sottovarietà Tonda, a differenza della Lunga, viene definita aromatica per l'esaltazione dei profumi fruttati e floreali, intensi e distintivi, dal sapore armonico con acidità e sapidità equilibrate. Una scelta importante quella della caratterizzazione, in linea con quanto richiede il consumatore alla ricerca di qualità. Ma parliamo dei vini degustati con l'ospitale Mara e l'enologo David; tutti Bio, di ottima pulizia e dal frutto in bella mostra. Andiamo a ritroso per finire con l'enovità. Il Bruscade 2007, Rosso di Conegliano, Bordolese con tocco di Marzemino, bevibile e di piacevole persistenza; l'Ariò il Docg Extra Dry, l'informale e giovanile, fresco nei profumi e al palato; dulcis in fundo l'elegante Matiu il Brut Docg. Fine paglierino brillante con bollicine di prima categoria come anche la nitidezza olfattiva con pera Williams, floreale e pompelmo giallo.

Armonioso il sorso che appaga per l'ottima fusione degli stimoli gustativi.

Prezzo: 7,00 € + Iva

Indirizzo: L'Antica Quercia S.r.l.

Via Cal di Sopra, 8

31015 Scomigo di Conegliano (TV)

Contatti: Tel. 0438 789344

E-mail: info@anticaquercia.it

Website: www.anticaquercia.it