



I SOGNI
PIÙ BELLI
NASCONO
ALL'OMBRA
DI UN GRANDE
ALBERO

A

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SUI LIEVITI BRUT NATURE

Vigneto

Vecchie viti di Glera tonda a Doppio Capovolto
Ogni anno viene scelto l'appezzamento con le uve migliori

Suolo

Impasto morenico di origine glaciale con argille calcaree

Clima

Temperato fresco prealpino
con piovosità media di 1250 mm/anno

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassetta nel tardo settembre,
spremitura delle uve intere ed estrazione del mosto fiore,
inoculo del piede indigeno e fermentazione fresca.
Raffreddamento del vino prima dell'esaurimento
degli zuccheri e affinamento integrale sui lieviti in inverno.
Imbottigliamento diretto con la terza luna nuova
dell'anno successivo alla vendemmia senza dosaggio.
Presatura di spuma con esaurimento spontaneo
degli zuccheri nativi dell'uva conservati dal freddo
invernale; affinamento per un anno in bottiglia.

Alcool	11,5% vol.
Residuo zuccherino	0 g/L
Solfiti liberi	0 mg/L

Temperamento

Agricolo Anarchico
Aspetto Animoso
Anima Amorevole
Asciutto Autentico
Antico Audace
Ambizioso Avanguardista

Confezione

Casse marchiate da 6 bottiglie da 0,75 L
Peso 9 kg
Dimensioni 27 x 18,2 x 32,5 h
(accatastabili fino a 5 strati da 16 casse ciascuno)

L'Antica Quercia
Via Cal di Sopra, 8
31015 Conegliano TV

t/ +39 0438 78 93 44
info@anticaquercia.it
www.anticaquercia.it