



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

# BRUSCADE

COLLI DI CONEGLIANO  
ROSSO DOCG

## Vigneto

Uvaggio Bordolese allevato sulle terrazze a sud della Quercia composto dal 40% di Cabernet Sauvignon, 30% di Merlot, 20% di Cabernet Franc e impreziosito con il 10% di Marzemino.

## Suolo

Impasto morenico di origine glaciale

## Clima

Temperato fresco prealpino  
con piovosità media di 1250 mm/anno

## Vinificazione

Vendemmia manuale in cassetta,  
pressatura diretta delle uve intere, diraspatura  
e macerazione delle uve con fermentazione  
indigena in legno, svinatura dopo un mese  
e affinamento in legno per un anno.  
Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia  
per un anno prima della commercializzazione.

**Alcool** 12,5% vol.

**Residuo zuccherino** 1 g/L

**Acidità totale** 4,5 g/L

**Estratto secco** 21 g/L

**pH** 3.4

## Temperamento

Colore rosso rubino. Il naso ampio presenta note di frutti di bosco macerati e sentori balsamici. Il palato è rotondo e delicato tornano le note della marasca e tannini nobili, bella la persistenza gustativa.

## Confezione

Casse marchiate da 6 bottiglie da 0,75 L

Peso 9 kg

Dimensioni 27 x 18,2 x 30,5 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**