



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

# MORENE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO DOCG  
**TRANQUILLO**

## Vigneto

Glera allevata a Doppio Capovolto  
sul pianoro a levante della Quercia

## Suolo

Impasto morenico di origine glaciale

## Clima

Temperato fresco prealpino  
con piovosità media di 1250 mm/anno

## Vinificazione

Vendemmia manuale in cassetta,  
diraspatura e macerazione a freddo delle uve  
sulle bucce, separazione dello sgrondo  
e fermentazione fresca.

Affinamento sui lieviti in inverno  
e imbottigliamento con la terza luna nuova  
dell'anno successivo alla vendemmia.

<b>Alcool</b>	11% vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	0 g/L
<b>Acidità totale</b>	5 g/L
<b>Estratto secco</b>	19 g/L
<b>pH</b>	3,5

## Temperamento

Colore giallo paglierino con riflessi verdi.  
Naso fruttato e minerale con lievi toni di buccia di  
limone e fiori bianchi.

Al palato l'assenza di bolle evidenzia l'essenzialità del  
Prosecco. È sapido e dotato di freschezza e buona  
persistenza gustativa, tornano le note fruttate sul  
finale di bocca.

## 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**