



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

SU'ALTO

VINO FRIZZANTE
COLFONDO
INDIGENO

Vigneto

Glera allevata a Doppio Capovolto sul pendio di ponente 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 spremitura delle uve, inoculo piede indigeno e fermentazione fresca. Affinamento sui lieviti in inverno e imbottigliamento con la quarta luna nuova dell'anno successivo alla vendemmia. Ulteriore affinamento per almeno quattro mesi a 2000 metri ai piedi del Monte Civetta nel cuore delle Dolomiti.

| | |
|---------------------------|----------|
| Alcool | 11% vol. |
| Residuo zuccherino | 0 g/L |
| Solfiti liberi | 0 mg/L |

Temperamento

Colore giallo paglierino, può essere lievemente velato per la presenza dei lieviti in sospensione. Il naso è molto delicato con sentori floreali e fruttati di agrumi e albicocca disidratata.

In bocca la bollicina è tenue e delicata, ritornano le note delicate fruttate, sapido e secco sul finale.

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