



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

# A

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SUI LIEVITI BRUT NATURE

### Vigneto

Viti di Glera tonda allevate 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.

<b>Alcool</b>	11,5% vol.
<b>Residuo zuccherino</b>	0 g/L
<b>Solfiti liberi</b>	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**