



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

ARIO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
RIVE DI SCOMIGO
EXTRA DRY

Vigneto

Glera allevata a Doppio Capovolto sul pendio a ponente della Quercia

Suolo

Impasto morenico con avanzato grado di decarbonatazione

Clima

Temperato fresco prealpino con piovosità media di 1250 mm/anno

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassetta, pressatura diretta delle uve intere, frazionamento dei mosti e fermentazione fresca. Affinamento sui lieviti in inverno e presa di spuma nella primavera dell'anno successivo alla vendemmia.

Alcool	11,5% vol.
Residuo zuccherino	15 g/L
Acidità totale	5,5 g/L
Estratto secco	18 g/L
pH	3,3

Temperamento

Colore giallo paglierino con perlage fine ed elegante. Al naso escono le note di frutta matura con tratti floreali e agrumati. Al palato la bollicina è cremosa, il palato è ampio ed equilibrato con piacevoli note fruttate sostenute da una bella freschezza.

Confezione

Casse marchiate da 6 bottiglie da 0,75 L
Peso 9 kg
Dimensioni 27 x 18,2 x 32,5 h
(accatstabili 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