

L'Antica Quercia-Matiù Prosecco di Conegliano Brut, DOC

Het wijnhuis:

De wijngaarden van de Antica Quercia liggen op de flanken van een 25 ha grote heuvel in het plaatsje Scomigo di Conegliano, niet ver van Conegliano (Veneto). Het wijngoed heeft haar naam te danken aan de oude eikenboom die al 5 eeuwen lang waakt over de wijngaarden van de familie Francavilla. U ziet de boom ook terug in het logo op de flessen. De missie van de Francavilla's is het ontwikkelen van een unieke smaak en stijl, geheel volgens de biologische principes. De Francavilla's worden bijgestaan door de familie Bisol. Bisol maakt al vanaf 1542 Prosecco en adviseert de Francavilla's bij het wijnmaakproces van de Prosecco's.

Wat Antica Quercia uniek maakt zijn de klimatologische omstandigheden, de perfecte ligging t.o.v. de zon, het morenisch terroir, rijk in macro- en micro elementen, de diversiteit aan druifrasen, het bijzondere irrigatiesysteem, de kennis van de Bisol familie en de liefde voor het vak. Het bijzondere irrigatiesysteem is een zelfregulerend systeem: het terroir is opgebouwd uit 3 lagen, de bovenste laag bestaat uit zand en stenen, de 2e laag uit zand en de onderste laag uit klei. In de middelste laag is een irrigatiesysteem aangelegd van geperforeerde slangen die gevoed worden door 3 natuurlijke bronnen op het terrein. Als de grond vochtig is, slibben de gaatjes dicht en geven de slangen geen vocht af. Als de grond droog is, komen de gaatjes weer vrij en kan het vocht de aarde in dringen.

De hoge concentratie van mineralen komen terug in de bijzondere smaak van de Prosecco's van Antica Quercia. De concentratie is het hoogst op de top van de heuvel, waar de druiven voor de "Ario" groeien, het is hier ook wat warmer: deze omstandigheden zijn optimaal voor de Prosecco Balbi kloon. Op de hellingen is de concentratie aan mineralen wat lager, maar is de grond rijker in organische componenten: dit geeft de "Matiù" haar volle body. Voor wie de gemiddelde Prosecco's wat 'laf' vindt, zijn de complexe Prosecco's van Antica Quercia's zeer bevredigend. Juist door de hoge concentratie mineralen, ontwikkelt de smaak zich nog verder op de fles. Terwijl de meeste Prosecco's piepjong moeten worden gedronken, kunt u deze gerust nog even laten liggen.

Productiebeschrijving:

Na de pluk volgt een korte cryomaceratie op de schil. De druiven worden voorzichtig geperst. Gisting vindt plaats bij een gecontroleerde temperatuur van 14 ° gedurende 12 dagen. Rijping en batonage op staal. De wijn blijft in contact met de schillen. Na de charmat van 30 dagen, volgt een rijping in de fles voor nog eens 30 dagen.

Smaak:

Deze Prosecco dankt zijn structuur aan het terroir, dat rijk is aan mineralen en organische componenten. Droog en evenwichtig, met fruitige tonen, heerlijk delicaat. De verfrissende mineraliteit geeft een aangenaam gevoel.

Bouquet:

Breed en complex met hints van witte bloemen, citrusvruchten en witte muskus.

Kleur:

Brilliant strogeel met een fijne en voortdurende pareling.

Serveertips:

Prima als aperitief. Uitstekend bij voorgerechten, rijst en pasta met groenten, kaas en wit vlees of verse visgerechten.



Algemene informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	L'Antica Quercia
Plaats:	Scomigo di Conegliano
Methode:	certified organic

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit mousserend
Jaartal:	2008
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	11,5
Druiven:	100% Prosecco (3 Prosecco varianten: Prosecco Lungo, Clone 13 en Clone 14)
Bewaren:	Jong consumeren.
Beste temperatuur:	6°-8°C.