

## L'Antica Quercia-Ariò Prosecco di Conegliano Extra Dry, DOC

### Het wijnhuis:

De wijngaarden van de Antica Quercia liggen op de flanken van een 25 ha grote heuvel in het plaatsje Scorigo 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 "Ariò" 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 "Matiu" 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:

De druiven worden zorgvuldig geselecteerd en ondergaan een zacht persing gedurende 8 uur. De temperatuur wordt op 14 ° gehouden gedurende 12 dagen. In deze tank vindt de rijping plaats terwijl de wijn nog in contact is met de schillen, regelmatige batonage. Hierna wordt de wijn mousserend gemaakt volgens de Charmat methode, die 45 dagen duurt, gevolgd door een verdere periode van rijping op de wijnmoer om de wijn te verrijken en de structuur te verbeteren. 45 dagen voordat zij op de markt komt wordt gefilterd en gebotteld.

### Smaak:

Zuren mooi in balans, volle body.

### Bouquet:

Elegant bouquet van broodgist, rijp wit fruit, tonen van honing.

### Kleur:

Brilliant strogeel.

### Serveertips:

Ideaal als aperitief, komt het best tot haar recht bij schaal- en schelpdieren en kaviaar. Heerlijk bij visgerechten.



### Algemene informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Veneto
Naam:	L'Antica Quercia
Plaats:	Scorigo di Conegliano
Jaarlijkse productie wijngaard:	
Oppervlakte wijngaard:	
Methode:	certifiseerd organisch
Enoloog:	

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit mousserend
Jaartal:	2008
Aantal fl. p/jr.:	
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	11,5
Druiven:	100% Prosecco, kloon Balbi
Leeftijd stokken:	
Bewaren:	Jong consumeren.
Beste temperatuur:	6-8°C.