

INFO

Vinens Navn: Prosecco Brut

Producent: L'Antica Quercia

Område/Land: Scomigo di Conegliano - Italien

Drue(r): Prosecco og Prosecco Lungo

Vinfremstilling: Vinen gærer først ved 14 - 15 grader i 10 dage, derpå gæring efter Charmatmetoden i 30 dage, efterfulgt af flaskelagring i 30 dage.

Jordbundsforhold: Ler, sand og grus.

Ha. udbytte:

Alkohol: 11,5%

Producentens web: www.anticaquercia.it

Yderligere information:

L'Antica Quercia blev grundlagt i begyndelsen af 70'erne, og omfattede dengang 25 hektar sammenhængende vinmarker, et sjælden syn i Conegliano -Valdobbiadene området. I 1997 - 2002 renoveredes vingården med nyt produktionsudstyr og et moderne underjordisk vandingsystem.

Området Conegliano-Valdobbiadene, hvor L'Antica Quercias Prosecco produceres, strækker sig fra Alpernes forbjerger og ned mod sletten ved Venedig. Klimaet er varmt, og bjergene beskytter mod de kolde nordlige vinde.

Vinavisen.dk

"Liflig, let og læskende - en dejlig boblevin med god, frisk frugt og fine, stadige bobler."

