

## Quercus spumante

**Aperitivo elegante. La vivacità delle bollicine ha un meraviglioso effetto rinfrescante.**

### **Colore, aroma e gusto**

**Aspetto:** giallo chiaro con riflessi verdognoli, perlage persistente.

**Aroma:** ampio e invitante. Dal cedro alla mela verde.

**Gusto:** in armonia con l'aroma - elegante e fresco.

### **Consiglio del sommelier**

**Abbinamenti:** aperitivo ideale, accompagna con successo piatti di pesce - baccalà, caviale, cocktail di gamberetti, carpaccio di pesce.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C.

**Potenziale di invecchiamento:** migliore nel primo anno di commercializzazione, ma al riparo dalla luce fino a 2 anni.



### **Metodo di produzione**

#### **Origine**

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 - 200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4000 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 25 anni

Tipo di terreno: flysch, marna, arenaria

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

#### **Uva**

Varietà: 50% Ribolla Gialla, 50 % Chardonnay,

Vendemmia: esclusivamente manuale

**Fermentazione:** 100% in acciaio inox alla T di 14 °C

**Fermentazione secondaria:** 100 % in recipienti inox alla T di 16 °C

**Maturazione:** 100 % metodo charmat 10 mesi »sur lie«

### **Parametri**

Annata: 2018

Alcol : 12% vol

Acido complessivo: 7,18 g/l

pH: 2,98

Residuo zuccherino: 17,4 g/l