



**QUADRA**  
FRANCIACORTA  
2010  
QUVÉE 55



## QUVÉE 55 EXTRA BRUT 2010

**UVAGGIO/BLEND:** Chardonnay (80%), Pinot nero (20%)

**VIGNETI/VINEYARDS:** S. Eusebio (Cologne), Bociarine (Provaglio), Colzano (Adro), Marzaghetta (Adro)

**ESPOSIZIONE:** sud, sud-ovest/**ORIENTATION:** south, south-west facing

**ALTIMETRIA/ALTITUDE:** 180-230 m slm/above sea level

**TIPOLOGIA SUOLI:** morenico e fluvio-glaciale

**SOIL TYPES:** moraine and fluvial-glacial origin

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**GROWING SYSTEM:** spurred cordon

**DENSITÀ D'IMPANTO:** 5.500 ceppi/ha

**PLANTING DENSITY:** 5.500 vine stocks per hectare

**PRODUZIONE PER ETTARO/PRODUCTION PER HECTARE:** 95 q.li

**PERIODO DI VENDEMMIA:** dal 16 agosto al 3 settembre

**HARVEST DATE:** from 16th August to 3rd September

**ANNATA/VINTAGE:** 2010

**RACCOLTA:** manuale in cassetta

**HARVEST:** our grapes are hand-picked and placed in small cases

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, fermentazione in inox (55%) e barriques (45%)

**VINIFICATION:** soft pressing, fermentation in stainless steel tanks (55%) and in barrels (45%)

**AFFINAMENTO VINI BASE:** in inox (55%) e in barriques (45%) per 8 mesi

**BASE WINES AGEING:** 8 months in stainless steel tanks (55%) and in barrels (45%)

**IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma:** 26 aprile 2011

**BOTTLING or tirage to become sparkling:** 26th April 2011

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE:** 59 mesi/months

**SBOCCATURA:** da marzo 2016/**DISGORGEMENT:** since March 2016

**DOSAGGIO/DOSAGE:** 3 g/l (extra brut)

**LOTTO IDENTIFICATIVO/BATCH IDENTIFICATION NUMBER:** Q5510

**PRODUZIONE/PRODUCTION:** 8.290 bottiglie/bottles, 590 magnum

**ABBINAMENTI:** *formaggi stagionati, pesce al forno*

**FOOD PAIRINGS:** *aged cheese, baked fish*