



QUADRA  
ROSE

  
**QUADRA**  
FRANCIACORTA  
QROSE



## Q ROSÉ BRUT

**UVAGGIO/BLEND:** Pinot nero (53%), Chardonnay (47%)

**VIGNETI VINEYARDS:** Bociarine (Provaglio), S. Eusebio (Cologne), Marzaghette (Adro), Colombaie (Erbusco)

**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/ettaro

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

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

**PERIODO DI VENDEMMIA:** dal 9 al 22 agosto

**HARVEST DATE:** from 9th to 22nd August

**ANNATA/VINTAGE:** 2012

**RACCOLTA:** manuale in cassetta

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

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, fermentazione in inox (66%), e in barrique (34%)

**VINIFICATION:** soft pressing, fermentation in stainless steel tanks (66%) and in barrels (34%)

**AFFINAMENTO VINI BASE:** in inox (66%) e barriques (34%) per 8 mesi

**BASE WINES AGEING:** 8 months in stainless steel tanks (66%) and in barrels (34%)

**IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma:** 23 aprile 2013

**BOTTLING:** or tirage to become sparkling: 23rd April 2013

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE:** 46 mesi/months

**SBOCCATURA:** da febbraio 2017/**DISGORGEMENT:** since February 2017

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

**LOTTO IDENTIFICATIVO/BATCH IDENTIFICATION NUMBER:** Q7312

**PRODUZIONE/PRODUCTION:** 20.265 bottiglie/bottles

**ABBINAMENTI:** risotto ai frutti di mare, crostacei, carpaccio, tagliata

**FOOD PAIRINGS:** risotto with seafood, crustaceans, beef carpaccio, sliced beef