





## **QBLACK BRUT**

**UVAGGIO:** Chardonnay (70%), Pinot bianco (16%), Pinot nero (14%)

**VIGNETI:** tutti

**ESPOSIZIONE:** sud, sud-ovest

**ALTIMETRIA:** 180-230 m slm

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

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**DENSITÀ D'IMPANTO:** 5.500 ceppi/ha

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 95 q.li/ha

**PERIODO DI VENDEMMIA:** dal 9 agosto al 7 settembre

**ANNATA:** 2011

**RACCOLTA:** manuale in cassetta

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, fermentazione in inox (89%) e barriques (11%)

**AFFINAMENTO VINI BASE:** in inox (89%) e barriques (11%) per 8 mesi

**IMBOTTIGLIAMENTO** o "tirage" per la presa di spuma: 26-28 aprile 2012

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 41 mesi

**SBOCCATURA:** da settembre 2015

**DOSAGGIO:** 6 g/l

**LOTTO IDENTIFICATIVO:** Q6211

**PRODUZIONE:** 43.670 bottiglie, 2.000 magnum

**ABBINAMENTI:** aperitivi, primi piatti di mare, carni bianche

*revisione: agosto 2015*