





QROSÉ BRUT

UVAGGIO: Pinot nero (63%), Chardonnay (37%)

VIGNETI: Bociarine (Provaglio), Marzaghetta (Adro), Palazzina (Paderno F.ta)

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/ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO: 95 q.li/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 16 agosto al 2 settembre

ANNATA: 2010

RACCOLTA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione in inox (44%), e in barrique (56%)

AFFINAMENTO VINI BASE: in inox (58%) e barriques (42%) per 8 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma: 27 aprile 2011

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 43 mesi

SBOCCATURA: da dicembre 2014

DOSAGGIO: 3 g/l (brut)

LOTTO IDENTIFICATIVO: Q5310

PRODUZIONE: 23.190 bottiglie, 580 magnum

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