





QSATEN 2010

UVAGGIO: Chardonnay (70%), Pinot bianco (30%)

VIGNETI: Colombaie (Erbusco), Badaline (Clusane), Dosso Oriane (Adro), Marzaghetta (Adro), S. Eusebio (Cologne), Palazzina (Paderno FC)

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest

ALTIMETRIA: 180-230 m slm

TIPOLOGIA SUOLI: morenico e fluvioglaciale

SISTEMA ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ D'IMPANTO: 5.500 ceppi/ha

PRODUZIONE PER ETTARO: 95 q.li/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 18 agosto al 3 settembre

ANNATA: 2010

RACCOLTA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione in inox e barriques (15%)

AFFINAMENTO VINI BASE: in inox e barriques (15%) per 8 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma: 29-30 aprile 2011

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 43 mesi

SBOCCATURA: da dicembre 2014

DOSAGGIO: 7 g/l (brut)

LOTTO IDENTIFICATIVO: Q5110

PRODUZIONE: 41.540 bottiglie, 1.000 magnum

ABBINAMENTI: *vino da aperitivo, primi piatti di mare, carni bianche delicate*