



QUADRA  
BRUT

  
**QUADRA**  
FRANCIACORTA  
Q BLACK



## QBLACK BRUT

**UVAGGIO/BLEND:** Chardonnay (61%), Pinot bianco (26 %), Pinot nero (13%)

**VIGNETI/VINEYARDS:** tutti/all of our vineyards

**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 22 agosto al 11 settembre

**HARVEST DATE:** from 22nd August to 11th September

**ANNATA/VINTAGE:** 2013

**RACCOLTA:** manuale in cassetta

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

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, fermentazione in inox (95%) e barriques (5%)

**VINIFICATION:** soft pressing, fermentation in stainless steel tanks (95%) and in barrels (5%)

**AFFINAMENTO VINI BASE:** in inox (95%) e barriques (5%) per 10 mesi

**BASE WINES AGEING:** 10 months in stainless steel tanks (95%) and in barrels (5%)

**IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage"** per la presa di spuma: 10-11 giugno 2014

**BOTTLING:** or tirage to become sparkling: 10th - 11th June 2014

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE:** 34 mesi/months

**SBOCCATURA:** da Aprile 2017/**DISGORGEMENT:** since April 2017

**DOSAGGIO/DOSAGE:** 5 g/l (brut)

**LOTTO IDENTIFICATIVO/BATCH IDENTIFICATION NUMBER:** Q7813

**PRODUZIONE/PRODUCTION:** 54.060 bottiglie/bottles, 2.000 magnum

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

**FOOD PAIRINGS:** aperitifs, seafood first courses, white meat dishes