



QUADRA  
FRANCIACORTA

QZERO 2011



## QZERO DOSAGGIO ZERO 2011 RISERVA

**UVAGGIO/BLEND:** Chardonnay (80%), Pinot nero (20%),

**VIGNETI/ VINEYARDS:** S. Eusebio (Cologne), Bociarine (Provaglio), Marzaghetta (Adro)

**ESPOSIZIONE:** sud, sud-ovest/**ORIENTATION:** south, south-west facing

**ALTIMETRIA/ALTITUDE:** 180-230 m. slm/180-230 m above sea level

**TIPOLOGIA SUOLI:** morenico e fluvioglaciale

**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 9 al 18 agosto

**HARVEST DATE:** from 9th August to 18th August

**ANNATA/ VINTAGE:** 2011

**RACCOLTA:** manuale in cassetta

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

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, fermentazione in inox (60%) e barriques (40%)

**VINIFICATION:** soft pressing, fermentation in stainless steel tanks (60%) and in barrels (40%)

**AFFINAMENTO VINI BASE:** in inox (60%) e barriques (40%) per 8 mesi

**BASE WINES AGEING:** 8 months in stainless steel tanks (60%) and in barrels (40%)

**IMBOTTIGLIAMENTO** o "tirage" per la presa di spuma: 16 aprile 2012

**BOTTLING:** or tirage to become sparkling: 16th April 2012

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE:** 60 mesi/ months

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

**DOSAGGIO/DOSAGE:** 0 g/l (dosaggio zero)/(zero dosage)

**LOTTO IDENTIFICATIVO/BATCH IDENTIFICATION NUMBER:** Q5911

**PRODUZIONE/PRODUCTION:** 3.380 bottiglie/bottles

**ABBINAMENTI:** molluschi, pesce al forno, formaggi

**FOOD PAIRINGS:** molluscs, baked fish, cheese