





QBLACK BRUT

UVAGGIO/BLEND: Chardonnay (82%), Pinot bianco (4%), Pinot nero (14%)

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 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 12 al 21 agosto

HARVEST DATE: from 12th August to 21st August

ANNATA/VINTAGE: 2015

RACCOLTA: manuale in cassetta

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

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione in inox (88%) e barriques (12%)

VINIFICATION: soft pressing, fermentation in stainless steel tanks (88%) and in barrels (12%)

AFFINAMENTO VINI BASE: in inox (88%) e barriques (12%) per 8 mesi

BASE WINES AGEING: 8 months in stainless steel tanks (88%) and in barrels (12%)

IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma: 19-23 aprile 2016

BOTTLING: or tirage to become sparkling: 19th - 23rd April 2016

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE: 30 mesi/months

SBOCCATURA: da Ottobre 2018/ **DISGORGEMENT:** since October 2018

DOSAGGIO/DOSAGE: 5 g/l (brut)

LOTTO IDENTIFICATIVO/BATCH IDENTIFICATION NUMBER: Q96/15

PRODUZIONE/PRODUCTION: 70.570 bottiglie/bottles, 2.000 magnum

ABBINAMENTI: aperitivi, primi piatti di mare, carni bianche

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