



QUADRA
FRANCIACORTA

QROSE'



QROSÉ BRUT

UVAGGIO/BLEND: Pinot nero (53%), Chardonnay (47%)

VIGNETI VINEYARDS: Bociarine (Provaglio), S. Eusebio (Cologne), Marzaghette (Adro), Colombaie (Erbusco)

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/ettaro

PLANTING DENSITY: 5.500 vine stocks per hectare

PRODUZIONE PER ETTORE/PRODUCTION PER HECTARE: 95 q.li

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 9 al 22 agosto

HARVEST DATE: from 9th to 22nd August

ANNATA/VINTAGE: 2012

RACCOLTA: manuale in cassetta

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

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione in inox (66%), e in barrique (34%)

VINIFICATION: soft pressing, fermentation in stainless steel tanks (66%) and in barrels (34%)

AFFINAMENTO VINI BASE: in inox (66%) e barriques (34%) per 8 mesi

BASE WINES AGEING: 8 months in stainless steel tanks (66%) and in barrels (34%)

IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma: 23 aprile 2013

BOTTLING: or tirage to become sparkling: 23rd April 2013

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE: 46 mesi/months

SBOCCATURA: da febbraio 2017/ **DISGORGEMENT:** since February 2017

DOSAGGIO/DOSAGE: 3 g/l (brut)

LOTTO IDENTIFICATIVO/BATCH IDENTIFICATION NUMBER: Q7312

PRODUZIONE/PRODUCTION: 20.265 bottiglie/bottles

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

FOOD PAIRINGS: risotto with seafood, crustaceans, beef carpaccio, sliced beef