



QUADRA  
FRANCIACORTA

Q ROSE'

2011



## QROSÉ 2011 BRUT

**UVAGGIO/BLEND:** Pinot nero (90%), Chardonnay (10%)

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

**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/ettaro

**PLANTING DENSITY:** 5.500 vine stocks per hectare

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

**PERIODO DI VENDEMMIA:** dal 9 Agosto al 7 Settembre

**HARVEST DATE:** from 9th August to 7th September

**ANNATA/VINTAGE:** 2011

**RACCOLTA:** manuale in cassetta

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

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, fermentazione in inox (70%), e in barrique (30%)

**VINIFICATION:** soft pressing, fermentation in stainless steel tanks (70%) and in barrels (30%)

**AFFINAMENTO VINI BASE:** in inox (70%) e barriques (30%) per 8 mesi

**BASE WINES AGEING:** 8 months in stainless steel tanks (70%) and in barrels (30%)

**IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma:** 16-17 Aprile 2012

**BOTTLING:** or tirage to become sparkling: 16th-17th April 2012

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE:** 96 mesi/months

**SBOCCATURA:** da Aprile 2020/**DISGORGEMENT:** since April 2020

**DOSAGGIO/DOSAGE:** 1 g/l (brut)

**LOTTO IDENTIFICATIVO/BATCH IDENTIFICATION NUMBER:** Q6011

**PRODUZIONE/PRODUCTION:** 20.245 bottiglie/bottles, 500 Magnum

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

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