



  
**QUADRA**  
FRANCIACORTA 2014  
Q SATÈN



## QSATEN 2014 BRUT

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

**VIGNETI/VINEYARDS:** Colombaie (Erbusco), Colzano (Adro), S.Eusebio (Cologne)

**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 ETTARO/PRODUCTION PER HECTARE:** 95 q.li

**PERIODO DI VENDEMMIA:** dal 18 agosto al 10 settembre

**HARVEST DATE:** from 18th August to 10th September

**ANNATA/VINTAGE:** 2014

**RACCOLTA:** manuale in cassetta

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

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice, fermentazione in inox

**VINIFICATION:** soft pressing, fermentation in stainless steel tanks

**AFFINAMENTO VINI BASE:** in inox per 8 mesi

**BASE WINES AGEING:** 8 months in stainless steel tanks

**IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage"** per la presa di spuma: 27-28/04/2015

**BOTTLING:** or tirage to become sparkling: 27-28/04/2015

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

**SBOCCATURA:** da febbraio 2019/**DISGORGEMENT:** since February 2019

**DOSAGGIO/DOSAGE:** 8 gr/lit

**LOTTO IDENTIFICATIVO/BATCH IDENTIFICATION NUMBER:** Q8914

**PRODUZIONE/PRODUCTION:** 31.675 bottiglie/bottles, 1.000 magnum

**ABBINAMENTI:** vino da aperitivo, primi piatti di mare e carni bianche delicate

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