



QBLACK BRUT

UVAGGIO: Chardonnay (70%), Pinot bianco (16%), Pinot nero (14%)

VIGNETI: tutti

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest

ALTIMETRIA: 180-230 m slm

TIPOLOGIA SUOLI: morenico e fluvio-glaciale

SISTEMA ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ D'IMPANTO: 5.500 ceppi/ha

PRODUZIONE PER ETTARO: 95 q.li/ha

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 9 agosto al 7 settembre

ANNATA: 2011

RACCOLTA: manuale in cassetta

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, fermentazione in inox (89%) e barriques (11%)

AFFINAMENTO VINI BASE: in inox (89%) e barriques (11%) per 8 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma: 26-28 aprile 2012

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 41 mesi

SBOCCATURA: da settembre 2015

DOSAGGIO: 6 g/l

LOTTO IDENTIFICATIVO: Q6211

PRODUZIONE: 43.670 bottiglie, 2.000 magnum

ABBINAMENTI: aperitivi, primi piatti di mare, carni bianche

revisione: agosto 2015