





QSATEN 2012

UVAGGIO/BLEND: Chardonnay (75%), Pinot bianco (25%)

VIGNETI/VINEYARDS: Colombaie (Erbusco), Badaline (Clusane), Colzano (Adro), Marzaghetta (Adro)

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest south/ **ORIENTATION:** 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 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 (95%) e in barriques (5%)

VINIFICATION: soft pressing, fermentation in stainless steel tanks (95%) and in barrels (5%)

AFFINAMENTO VINI BASE: in inox (95%) e barriques (5%) per 8 mesi

BASE WINES AGEING: 8 months in stainless steel tanks (95%) and in barrels (5%)

IMBOTTIGLIAMENTO o "tirage" per la presa di spuma: 24-26 aprile 2013

BOTTLING: or tirage to become sparkling: 24th - 26th April 2013

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA/AGEING IN BOTTLE: 48 mesi/months

SBOCCATURA: da aprile 2017/ **DISGORGEMENT:** since April 2017

DOSAGGIO/DOSAGE: 7 g/l (brut)

LOTTO IDENTIFICATIVO/BATCH IDENTIFICATION NUMBER: Q6812

PRODUZIONE/PRODUCTION: 34.940 bottiglie/bottles, 1.930 magnum

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

FOOD PAIRINGS: seafood first courses, fine white meat dishes