

# Franciacorta Quor Nature 2018

## LA NOSTRA STORIA

Prodotto esclusivamente con uve raccolte durante le annate di eccellenza e selezionate dai vigneti più longevi, Quor è l'espressione più elevata dei nostri Franciacorta. E' il risultato della sapiente unione di Chardonnay e Pinot Nero ottenuti attraverso la spremitura soffice del Torchio Verticale Marmonier. Alla vista è giallo brillante, al naso lo caratterizzano coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla matura e delicate note di tostatura, con sentori mielosi che ne esaltano l'eleganza. Il legno, presente sia nelle sfumature del colore che nel gusto, contribuisce a conferire al vino un carattere deciso. In bocca si distingue per la sua verve acida, accompagnata da una pienezza di gusto che lo rendono ideale abbinato a preparazioni culinarie elaborate, comprese quelle a base di carne come lo spiedo bresciano.



## DENOMINAZIONE

Franciacorta Riserva DOCG

## VARIETA' DELLE UVE

55% Chardonnay - 45% Pinot Nero

## VIGNETO

**Altitudine:** 200 - 250 s.l.m.

**Terreno:** morenico recente

**Allevamento:** guyot

**Densità d'impianto:** 5.500 piante/Ha

**Resa per ettaro:** 85 q.li/Ha

## VENDEMMIA

Rigorosamente manuale, l'uva viene riposta in cassette dal peso massimo di 17kg. Solitamente effettuata entro la seconda/terza decade di agosto, con la selezione delle uve sia in vigna che tramite cernita in cantina.

## VINIFICAZIONE

L'uva viene pressata delicatamente con presse pneumatiche a polmone e dal Torchio Verticale Marmonier con spremitura soffice e separazione del mosto fiore. La prima fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura. Per un 30% lo Chardonnay affina in legno, fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando avviene il tiraggio o imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti.

## AFFINAMENTO SUI LIEVITI

Almeno 68 mesi

## DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

0 gr/l

## DATI ANALITICI

Alcool: 12%

Ph: 3,04

Acidità totale: 6,5 g/l

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 gradi

## DISPONIBILE NEI FORMATI

Classica 0,75L