Franciacorta Riserva Quor Nature 2020

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