ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Qrosé 2018

Rosé dal cuore di Pinot Nero

Per una volta Quadra relega lo Chardonnay a ruolo di co-protagonista in una cuvée. Alla base di questo QROSÈ Brut, infatti, troviamo una netta prevalenza di Pinot Noir, circa l'80%. Proprio questa sua natura ribelle e verticale fanno di questo vino il perfetto "alter ego" del Satèn che invece nasce esclusivamente da uve a bacca bianca. Fermentazione in acciaio e barrique, il vino affina per un periodo non inferiore a 40 mesi prima della sboccatura. Elegante nel bicchiere con il suo colore rosa tenue e il perlage finissimo, questo Franciacorta rivela subito le due anime che lo compongono. Da una parte i piccoli frutti rossi che derivano dal Pinot Nero, dall'altra cremosità e rotondità per la percentuale di Chardonnay. Il risultato è un vino elegante e appagante. Da portare a tavola con sicurezza quando il menu prevede un bel risotto ai frutti di mare.

Quadra è Franciacorta. Nel senso che si tratta di una delle più apprezzate aziende del territorio, conosciuta dagli appassionati di tutta Italia per la qualità indiscutibile dei suoi vini spumanti. La cantina Quadra si trova a Cologne, provincia di Brescia, non troppo distante dalla riva meridionale del lago. Siamo dunque nel cuore del territorio spumantistico più conosciuto d'Italia. L'azienda dispone di circa venti ettari di vigneto, divisi in cinque diversi territori. Qui lo Chardonnay è assoluto protagonista, con circa il 60% della superficie totale. Con lui gli immancabili Pinot Bianco e Pinot Nero, utilizzati nelle diverse cuvée proposte dalla cantina per esaltare il carattere e l'originalità del vino. A partire dal 2008, alla guida dell'azienda c'è l'enologo Mario Falcetti che viene da molti considerato come il vero artefice del successo della cantina franciacortina. Accanto a lui un team di sei validi collaboratori.

La Vigna

Terreno	Morenico e fluvioglaciale
Esposizione	Sud, Sud-Est 180-230 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot nero 90%, chardonnay 10%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	3 anni da oggi
Abbinamento	Risotto ai frutti di mare, crostacei, carpaccio e tagliata
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in inox 70% e in barrique 30%
Sensazioni	Sapido, ricco, asciutto, pepato, piacevole acidita

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821