

## QUOR 2910

### *Un pensiero nel tempo*

Quor nasce nei nostri migliori vigneti ed è il risultato della spremitura delicata attraverso il solo Torchio Verticale Marmonier. Il passaggio in legno dona al vino un colore dorato intenso, con sfumati riflessi ramati. Il lungo affinamento sui lieviti, appunto 2910 giorni, conferisce al naso note molto complesse di frutta tropicale matura, agrumi e inconfondibili note speziate di vaniglia.

Al palato è suadente e sapido al tempo stesso, con equilibrio percettibile tra gusto e olfatto.

È un vino strutturato che mantiene una spiccata freschezza, da degustare in assolo o abbinato a golosi menù. L'intensa ricchezza gustativa delle pietanze sia di terra che di mare trova un compagno perfetto nella vivace acidità di questo Franciacorta, che rinfresca e allietta a ogni boccone. È perfetto in abbinamento con delle lasagne provola e speck, ma anche con un branzino al cartoccio.



65% Chardonnay

35% Pinot Nero



### *A thought over time*

Quor is born in our best vineyards and is the result of only Torchio Verticale Marmonier gentle pressing. The passage in barrel gives this wine an intense golden color, with light copper reflections.

The long aging on yeasts, precisely 2910 days, gives the nose very complex notes of ripe tropical fruit, citrus and unmistakable spicy notes of vanilla.

On the palate it is soft and savoury at the same time, with a perceptible balance between taste and smell.

It is a structured wine that keeps a marked freshness, to be tasted in solo or combined with delicious menus. The intense taste of both land and sea dishes finds a perfect companion in the lively acidity of this Franciacorta, which refreshes at every bite. It is perfect with lasagne with provola cheese and speck, but also with a blanket sea bass.



**SISTEMA D'ALLEVAMENTO/Vine training system:** Guyot

**RESA PER ETTARO/Yield per hectare:** 8.000 kg di uva/kg of grape – 5.000 l – 6.600 bottiglie/bottles

**UVAGGIO/Blending:** Chardonnay 65% e Pinot Nero 35%

**AFFINAMENTO/Refinement:** In bottiglia per 95 mesi sui lieviti/In bottles for 95 months on yeasts

**RESIDUO ZUCCHERINO/Sugar residue:** 4 - 4,5 gr/l.

**ALCOHOL:** 12%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO/Serving temperature:** 8°C

**DISPONIBILE NEI FORMATI/Available in sizes:** Standard 0,75 L