

KANTE



Brut KK Spumante

NOME VINO:	Brut KK Spumante
SPUMANTIZZAZIONE:	Metodo Classico
COMPOSIZIONE:	100% Chardonnay
GRADO ALCOLICO:	13 %
FORMATO BOTTIGLIE:	bottiglie da 0,75 litri e Magnum da 1,50 litri
ZONA DI PRODUZIONE:	Carso Triestino
TERRENO:	15 anni
ALTITUDINE MEDIA VIGNETI:	250 m s.l.m.
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Guyot singolo
DENSITÀ D'IMPIANTO:	8.000 piante per ettaro
RESA PER PIANTA:	600 gr - 700 gr per pianta
PERIODO VENDEMMIA:	fine Agosto - inizio Settembre
VINIFICAZIONE:	vinificazione in bianco, no macerazione fermentazione e affinamento per 12 mesi in barrique non nuove stabilizzazione in acciaio, no filtrazione spumantizzazione Metodo Classico permanenza sui lieviti prima della sboccatura minimo 1 anno no "liqueur d'expédition" aggiunto

