



Brut KK Spumante

NOME VINO:	Brut KK Spumante
SPUMANTIZZAZIONE:	Metodo classico
COMPOSIZIONE:	50% chardonnay e 50% malvasia
GRADO ALCOLICO:	13%
FORMATO BOTTIGLIE:	bottiglie da 0,75 litri e Magnum da 1,50 litri
ZONA DI PRODUZIONE:	Carso Triestino
TERRENO:	Carsico: terra rossa e roccia calcarea
ETA' MEDIA DEI VIGNETI:	15 anni
ALTITUDINE MEDIA VIGNETI:	250 m s.l.m.
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Guyot singolo
DENSITA' 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 stabilizza- zione in acciaio, no filtrazione spumantizzazione Metodo Classi- co permanenza sui lieviti prima della sboccatura minimo 1 anno no "liqueur d'expéditation" aggiunto



KANTE AZIENDA AGRICOLA

Loc. Prepotto 1/A 34011 - Duino Aurisina - Trieste - ITALY

Tel +39 040 200 255 - Fax +39 040 245 74 71 - kante@kante.it - P.I. 00685460321 - Copyright © 2016 Edi Kante

www.kante.it