



KK Spumante Rosè

NOME VINO:	KK Spumante Rosè
SPUMANTIZZAZIONE:	Metodo classico
COMPOSIZIONE:	100 % Pinot Nero
GRADO ALCOLICO:	11,5 %
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:	10 anni
ALTITUDINE MEDIA VIGNETI:	250 m s.l.m.
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Guyot singolo
DENSITA' D'IMPIANTO:	7.500 piante per ettaro
RESA PER PIANTA:	600 gr - 700 gr per pianta
PERIODO VENDEMMIA:	seconda metà Agosto
VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco, no macerazione, fermentazione e affinamento in barrique con stabi- lizzazione in acciaio. No filtrazione, spumantizzazione Metodo Classico, permanenza sui lieviti prima della sboccatura minimo 1 anno. No "liqueur d'expédition" 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