



## KK Spumante Rosè

NOME VINO:	<b>KK Spumante Rosè Dosaggio zero</b>
SPUMANTIZZAZIONE:	<b>Metodo classico</b>
COMPOSIZIONE:	<b>100% Pinot Nero</b>
GRADO ALCOLICO:	<b>11,5 %</b>
FORMATO BOTTIGLIE:	<b>bottiglie da 0,75 litri e Magnum da 1,50 litri</b>
ZONA DI PRODUZIONE:	<b>Carso Triestino</b>
TERRENO:	<b>Carsico: terra rossa e roccia calcarea</b>
ETA' MEDIA DEI VIGNETI:	<b>10 anni</b>
ALTITUDINE MEDIA VIGNETI:	<b>250 m s.l.m.</b>
SISTEMA ALLEVAMENTO:	<b>Guyot singolo</b>
DENSITA' D'IMPIANTO:	<b>5.500 piante per ettaro</b>
RESA PER PIANTA:	<b>1kg per pianta</b>
PERIODO VENDEMMIA:	<b>prima metà di settembre</b>
VINIFICAZIONE	<b>Vinificazione in bianco, fermentazione e affinamento in barrique con stabilizzazione in acciaio. No filtrazione, spumantizzazione Metodo Classico, permanenza sui lieviti prima della sboccatura minimo 1 anno. No "liqueur d'expédition" aggiunto.</b>



KANTE AZIENDA AGRICOLA

Loc. Preotto 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](http://www.kante.it)