

KK ROSÈ

"esilarante"

*morbida pressatura di uve particolari
di Pinot Nero*



Denominazione

KK spumante rosè dosaggio zero, Metodo Classico.



Uva e Vigneto

100% Pinot Nero, raccolte a mano.



Vigna

Si trova ad un'altitudine media di 250 m s.l.m., nel Carso Triestino su terra rossa e roccia calcarea. Con una densità d'impianto di 5.500 piante per ettaro, una resa di 1 kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 10 anni simbolo della ricerca autoctona della cantina.



In Cantina

Pinot Nero in purezza. Vinificazione in bianco, fermentazione e affinamento in barrique francesi di rovere con stabilizzazione in acciaio. Spumantizzazione Metodo Classico, permanenza sui lieviti prima della sboccatura minimo 1 anno. Dosaggio zero. Gradazione alcolica finale di 11,5%.



Note degustative

Lo spumante presenta un bel colore colore rosa vibrante. Luccicante è caratterizzato da un finissimo perlage. I piccoli frutti di bosco si fondono con sensazioni fragranti, la lunga persistenza è caratterizzata da una piacevole freschezza. Servire a 6 - 8°C.



Etichetta

Le K speculari per il rispetto alla tradizione e lo sguardo all'evoluzione.



Formati

0,75 L - 1,5 L

Kante