

KK

"affascinante"

*ho costruito le condizioni ideali in grotta
per la conservazione e l'assemblaggio
di un ottimo spumante Metodo Classico*



Denominazione

KK Spumante Dosaggio zero, prodotto con Metodo Classico.



Uva e Vigneto

50% Chardonnay e 50% Malvasia, 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 15 anni simbolo della ricerca autoctona della cantina.



In Cantina

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 12,5%.



Degustazione

Il colore è giallo paglierino con lievi riflessi ramati. La Malvasia istriana e lo Chardonnay che si incontrano nel bicchiere, tradizione e innovazione nello stesso sorso. Avvolgente ed elegante, con un perlage sottile e raffinato; la vivacità viene espressa da un'inebriante freschezza e mineralità marina. La sua inconfondibilità è data dalla Malvasia che stupisce con note piacevolmente mandorlate sul finale. Servire a 4 - 6°C.



Etichetta

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



Formati

0,75 L - 1,5 L

Kante