

KAMES

SPUMANTE BRUT

Blanc de Noir - Metodo Classico

Altitudine

Tra 150 e 200 m s.l.m.

Composizione del terreno

Fluvioglaciali e fluviali con granulometria ghiaiosa con strati argillosi.

Densità

6250 Ceppi/ha.

Vinificazione

Spumante prodotto secondo il Metodo Classico o Champenoise, con rifermentazione in bottiglia. Raccolta manuale e pressatura a grappolo intero mediante pressa pneumatica. Segue la selezione accurata dei mosti e loro decantazione a basse temperature. Il tiraggio avviene la primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento

Sui lieviti per 20-24 mesi.

Esposizione

Sud - Sud Est.

Vitigni

100% Pinot Nero.

Sistema di allevamento

Cordone speronato e Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Ottobre.

Formati

750 ml - 1,5 lt

Temperatura di servizio

16 - 18 °C

Gradazione alcolica

12,5%

Acidità

6,7 g/l

Residuo di zucchero

8 g/l

Abbinamenti

Indicato con i primi piatti, antipasti, carni rosse, selvaggina, formaggi e salumi.

Colore

Giallo paglierino.

Naso

Profumo persistente di crosta di pane, pasticceria, burro integrato a note floreali.

Palato

Ottima attaccatura acidica di volume, lungo, minerale e persistente. E' un vino equilibrato ed armonico.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	80	10	8,5 kg	80x120x154	690 kg	8052432220176



BORGIO LA CACCIA
— wines & events —

www.borgiolacaccia.it