

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Edi Kante

NOME DEL VINO

Edi Kante KK

DENOMINAZIONE

Spumante dosaggio zero, Metodo Classico.

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

Sa

REGIONE DI PROVENIENZA

Friuli-Venezia Giulia

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Carso Triestino

VINIFICAZIONE

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.

AFFINAMENTO

fermentazione e affinamento in barrique francesi di rovere con stabilizzazione in acciaio.

VITIGNO/I

50% Chardonnay - 50% Malvasia

ALLEVAMENTO

Guyot singolo

ESPOSIZIONE

sud

ALTITUDINE

250m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terra rossa e roccia calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

fine agosto

ETTARI VITATI

2,5

RESA PER ETTARO

densita? d'impianto di 5.500 piante per ettaro, resa di 1 kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Edi Kante

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

4 - 6°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

14.000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D3263