

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Edi Kante

NOME DEL VINO

Edi Kante KK Rosè

DENOMINAZIONE

Spumante rosè 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

100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Guyot singolo

ESPOSIZIONE

sud

ALTITUDINE

250m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terra rossa e roccia calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

fine agosto

ETTARI VITATI

2,5

RESA PER ETTARO

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

ENOLOGO/CONSULENTE

Edi Kante

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

4 - 6°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D3268