

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Edi Kante

NOME DEL VINO

Edi Kante Pinot Nero Le annate
2016

DENOMINAZIONE

Venezia Giulia IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Friuli-Venezia Giulia

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Carso Triestino

VINIFICAZIONE

Macerazione di 3 settimane, primo
affinamento per 24 mesi in
barrique di rovere francesi nuove e
seminuove, successivo
affinamento per 12 mesi in botti da
25hl. Gradazione 12%.

AFFINAMENTO

Affina per 24 mesi in barrique di
rovere francesi nuove e
seminuove, poi affinamento per 12
mesi in botti da 25hl.

VITIGNO/I

100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

guyot singolo

ESPOSIZIONE

sud

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terra rossa e roccia calcarea

EPOCA DI VENDEMMIA

metà settembre

ETTARI VITATI

1,5

RESA PER ETTARO

1 kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE

Edi Kante

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO**CONSIGLIATA**

15 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6410