

KAMES

ROSÉ

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

La primavera successiva alla vendemmia si effettuano gli assemblaggi delle basi e si avvia la fermentazione in bottiglia. Il vino si affina sui lieviti per altri 20 -24 mesi.

Esposizione

Sud Est.

Vitigni

Pinot Nero.

Sistema di allevamento

Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Settembre.

Formati

750 ml - 1,5 lt

Temperatura di servizio

8 - 10 °C

Gradazione alcolica

12,5%

Acidità

6,7 g/l

Residuo di zucchero

12 g/l

Abbinamenti

Ottimo aperitivo, si accompagna a piatti di pesce, crudité di crostacei, sushi.

Colore

Rosa tenue, tendente al rosa antico, con perlage fine e persistente.

Naso

Raffinate percezioni di fragoline di bosco e ribes con una fresca essenza di fiori di biancospino, sottolineata da delicate note di crosta di pane derivanti dagli oltre 20 mesi sui lieviti.

Palato

Fresco e fruttato, adeguatamente morbido. Il retrogusto di mandorla è sorretto da una vena acida dotata di straordinaria piacevolezza.



Bott. per cartone	Cartoni per pallet	File per pallet	Peso cartone	Misure cartone	Peso pallet	Codice EAN
6	80	8	9,5 kg	33x25,5x17	760 kg	8052432223559



BORGIO LA CACCIA
wines & events

www.borgolacaccia.it