

KAMES

LUGANA DOC BRUT MILLESIMATO

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

Il vino si affina sui lieviti per 27 mesi.

Esposizione

Sud - Sud Est.

Vitigni

Turbiana di Lugana.

Sistema di allevamento

Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Ottobre.

Formati

750 ml - 1,5 lt

Temperatura di servizio

8 - 10 °C

Gradazione alcolica

12,5%

Acidità

6,7 g/l

Residuo di zucchero

8 g/l

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo e accompagnamento a piatti a base di pesce e sushi.

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.



Case Bottles	Pallet cases	Pallet Layers	Case Weight	Pallet Measures	Pallet Weight	EAN Code
6	80	8	9,5 kg	33x25,5x17	760 kg	8052432017516



BORGIO LA CACCIA
wines & events

www.borgiolacaccia.it