

KAMES

ROSÉ GARDA 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 altri 27 mesi.

Esposizione

Sud Est.

Vitigni

Pinot Nero.

Sistema di allevamento

Guyot.

Vendemmia

Effettuata a mano in cassette nel mese di Agosto.

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, crudités 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 27 mesi sui lieviti.

Palato

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



Case Bottles	Pallet cases	Pallet Layers	Case Weight	Pallet Measures	Pallet Weight	EAN Code
6	80	8	9,5 kg	33x25,5x17	760 kg	8052432223559



BORGIO LA CACCIA
wines & events

www.borgolacaccia.it