

# KAMES

## SPUMANTE BRUT

### Blanc de Noir - 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

Sui lieviti per 20-24 mesi.

#### Esposizione

Sud - Sud Est.

#### Vitigni

Pinot Nero.

#### Sistema di allevamento

Cordone speronato e 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

Indicato con i primi piatti, antipasti, carni rosse, selvaggina, formaggi e salumi.

#### 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.



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	8052432220176



**BORGIO LA CACCIA**  
wines & events

[www.borgolacaccia.it](http://www.borgolacaccia.it)