



## TENUTE CHIAROMONTE

### SCHEDA TECNICA VINO:

Vino Spumante Bianco I.G.P. Puglia

**Chiaromonte Brut Metodo Classico Ancestrale 2018**

**Sboccatura 2020**



**UVE:**

*90% Chardonnay 10% Fiano*

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

*12,50%*

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**

*5.000*

**TIPOLOGIA TERRENO:**

*Prevalentemente Calcareo*

**ALTITUDINE:**

*380 metri sul livello del mare*

**ETA' DELI VIGNETI:**

*da 6 ad 8 anni*

**ESPOSIZIONE:**

*Nord*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

*Cordone Speronato*

**NUMERO CEPPI PER ETTARO:**

*5.600*

**RESA PER ETTARO:**

*80 Quintali*

**AREA DI PRODUZIONE:**

*Acquaviva delle Fonti*

**EPOCA VENDEMMIA:**

*Agosto*

**VINIFICAZIONE:**

*Acciaio e Bottiglia*

**MATURAZIONE:**

*in Bottiglia*

**VINO FILTRATO:**

*Non Filtrato*

**PERMANENZA SUI LIEVITI:**

*24 mesi*

**Produzione**

*Annata 2018 Sboccatura 2020*