



TENUTE CHIAROMONTE

SCHEDA TECNICA VINO:
I.G.P. PUGLIA SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO "CHIAROMONTE ANCESTRALE" 2018



TIPOLOGIA:

Spumante Brut

UVE:

90% Chardonnay 10% Fiano Minutolo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5%

BOTTIGLIE PRODOTTE:

8.000

TIPOLOGIA TERRENO:

Prevalentemente Calcareo

ALTITUDINE:

330 metri sul livello del mare

ETA' DELLE VIGNE:

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:

metà agosto

VINIFICAZIONE:

Acciaio

MATURAZIONE:

24 mesi in bottiglia

VINO FILTRATO:

non filtrato

PERMANENZA SUI LIEVITI:

24mesi

IN PRODUZIONE DA:

2018