



TENUTE CHIAROMONTE

SCHEDA TECNICA VINO:
Vino Spumante I.G.P. Puglia
Chiaromonte Brut Metodo Classico Ancestrale 2017
Sboccatura 2020



UVE:

90% Pinot Noir 10% Racemi di primitivo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,50%

BOTTIGLIE PRODOTTE:

1.800

TIPOLOGIA TERRENO:

Prevalentemente Calcareo

ALTITUDINE:

380 metri sul livello del mare

ETA' DELI VIGNETI:

6 anni

ESPOSIZIONE:

Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone Speronato

NUMERO CEPI 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 2016 Sboccatura 2018