




ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

KHAOS

Vino spumante non filtrato

[SCHEDA TECNICA](#)

KHAOS ANCESTRALE

Vino spumante non filtrato

Tipologia Vino spumante non filtrato **Uve** Pinot Grigio

Colore Ramato **Gradazione** 12,5%

VIGNETO

Antico vigneto interno alla Tenuta Rosarubra, Pietranico (PE)

Età: 25 Anni

Altitudine: 480 s.l.m.

Tipo di agricoltura: Biodinamica

Certificazioni: Biologica e Biodinamica DEMETER®

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti a metà settembre. Il terroir e le tecniche di agricoltura biodinamica utilizzate in azienda conferiscono a questo vino un'estrema ricchezza di profumi floreali e uno spiccato richiamo al frutto.

SPUMANTIZZAZIONE - METODO ANCESTRALE

La spumantizzazione avviene con un metodo ancestrale. Il mosto viene ripulito e dopo un inizio di fermentazione viene messo in bottiglia, dove completa la sua fermentazione in ambiente anaerobico creando le condizioni dell'effervescenza in modo naturale e senza aggiunte di lieviti o zuccheri. Il prodotto non subisce sboccatura, pertanto resta una leggera sedimentazione che determina una velatura all'esame visivo.

Khaos viene lasciato non filtrato per mantenere la totalità delle caratteristiche organolettiche.

NOTE

Rating



Scheda Tecnica

Informazioni della bottiglia

Tipologia SPM Tosca 750 ml

Peso 850 gr

Chiusura Sughero naturale

Informazioni tecniche

Pallet EPAL 80x120



**Cartone
Refill**

Bottiglie/Cartone 6

Strati 8

Cartoni per strato 8

Cartoni/Pallet 64

Peso pallet lordo (kg) 728

Peso pallet netto (kg) 703

Altezza pallet (cm) 171

Misure cartone (cm) 32,5 (w)
29,5 (l)
19,6 (h)

Peso cartone (kg) 10,98