

K BIANCO

IGT 2016

UVAGGIO: Pinot bianco
Chardonnay
Sauvignon

ETÀ DELLE VITI: 5 - 15 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2016 - 2018

RESA/ETTARO: 80 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot + pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,9 %

Contiene solfiti

ANNATA

Molte le sorprese che l'annata 2016 ha portato con sé. Una tiepida primavera è stata seguita da un gelido aprile che ha bloccato la crescita. L'energico e costante lavoro in vigneto è riuscito a far fronte alla situazione. L'instabile inizio estivo ha lasciato posto alle giornate di sole di fine agosto e settembre restituendoci l'ottimismo. La vendemmia è iniziata a metà settembre. I vini bianchi esprimono una aromaticità fragrante sostenuta da un'acidità scolpita ed i rossi sono profumati, fragranti e con una giusta acidità.

VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera raccolta matura e perfettamente sana, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 16 °C, maturazione di 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

VIGNETO

Dai più alti rilievi collinari, 450-600 mt s.l.m. Terreno calcareo-argilloso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo chiaro con riflessi verdi
- fruttato con sentori di albicocca, ananas e aromi di fiori di sambuco
- fresco e intenso dal retrogusto cremoso

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

K bianco è un vino con cui dare il benvenuto alla primavera, da gustare in terrazza nelle tiepide sere d'estate o durante un pasto improvvisato con gli amici. Aromatico, fruttato, fresco e chiaro come una brezza delle Dolomiti.

PREMIAZIONI

WINE ENTHUSIAST - 2012: Best Buy

