

K ROSSO

IGT 2016

UVAGGIO: Schiava
Lagrein

ETÀ DELLE VITI: 5 – 30 anni

TEMPERATURA: 13 – 15 °C

CONSUMO: 2016 – 2017

RESA/ETTARO: 85 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot e pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 4,2 %

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

Fermentazione sulle bucce con macerazione di una settimana a temperatura controllata di 22 °C.

VIGNETO

Vigneti collinari con altitudine tra 230 e 400 m sul livello del mare. Terreno calcareo argilloso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino brillante
- petali di rose e ciliegie
- fresco e fruttato con un retrogusto morbido

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

K Rosso è un vino aromatico, fruttato, fresco e chiaro come una brezza delle Dolomiti.

