

K ROSÉ

IGT 2019

UVAGGIO: Cabernet, Merlot,
Pinot Nero

ETÀ DELLE VITI: 6 – 16 anni

TEMPERATURA: 11 – 13 °C

CONSUMO: 2020 – 2021

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,4 g/l

Contiene solfiti

» Ricostruzione visiva del ricordo di rosso al di là delle barriere del tempo. «

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE

Dalle uve di Cabernet, Merlot e Pinot Nero viene estratto il mosto che fermenta in acciaio a bassa temperatura. Malolattica parzialmente svolta e lungo affinamento sui lieviti fini.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino molto chiaro
- frutto fresco e fine con sentori di lampone, ciliegia e ribes
- fresco, sapido e pieno al palato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna bene ad antipasti robusti, ma anche al pesce e alle carni bianche. È un vino ideale da bersi in estate.

