

K WHITE

IGT 2020

UVAGGIO: diverse varietà bianche

ETÀ DELLE VITI: 5 - 15 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2021 - 2023

RESA/ETTARO: 80 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot + pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,5 g/l

Contiene solfiti

ANNATA

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 ottobre.

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 White 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

