DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

K WHITE

IGT 2023

UVAGGIO: diverse varietà bianche

ETÀ DELLE VITI: 5 – 15 anni

TEMPERATURA: 8 – 10 °C

CONSUMO: 1 – 3 anni

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

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

Le viti crescono prevalentemente in zone collinari leggermente più alte, tra i 450 e i 600 metri sul livello del mare, dove trovano un terreno argilloso con ghiaia calcarea.

VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con una pressatura a grappolo intero di uve mature e sane, seguita da una chiarificazione naturale del mosto. La fermentazione avviene poi a una temperatura controllata di 16 °C per ottimizzare gli aromi e la struttura del vino. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per 4 mesi sulle fecce fini in acciaio.

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 estive o durante un pasto improvvisato con gli amici. Aromatico, fruttato, fresco e leggero come una brezza delle Dolomiti.