

K WHITE

IGT 2021

UVAGGIO: diverse varietà bianche

ETÀ DELLE VITI: 5 - 15 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2022 - 2024

RESA/ETTARO: 80 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:
guyot + pergola

ALCOL: 12,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,1 g/l

Contiene solfiti

ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

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.

