

K ROSÉ

IGT 2020

UVAGGIO: diverse varietà rosse

ETÀ DELLE VITI: 5 – 20 anni

TEMPERATURA: 11 – 13 °C

CONSUMO: 2021 – 2022

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,0 %

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

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

Dalle uve di diverse varietà rosse, 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.

