

## 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