

BASIC CUVÉE WHITE PEAK

IGT 2021

VITIGNI: diverse varietà bianche

ZONA E TERRENO: Dai più alti rilievi collinari, 450-600 mt s.l.m. Terreno calcareo-argilloso, ghiaioso.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot e pergola

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

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.

DATI ANALITICI: alcol: 12,5%, acidità: 6,1 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-3 anni

DEGUSTAZIONE: La nostra Cuvée White Peak conquista con la sua complessità, il suo frutto e la sua freschezza. Con questo vino vogliamo sancire il nostro legame con il Corno Bianco, che rapisce lo sguardo in ogni stagione grazie alla sua leggera roccia dolomitica.

ABBINAMENTI: Da bere 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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 – 9 °C

Contiene solfiti

