

## BASIC CUVÉE WHITE PEAK

IGT 2023

**VITIGNI:** diverse varietà bianche

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot e pergola

**RESA/ETTARO:** 80 hl/ha

**VINIFICAZIONE:** Le uve mature e sane vengono pressate a grappolo intero. Segue la chiarificazione naturale del mosto e la fermentazione a temperatura controllata di 16 °C. Il vino viene poi affinato per quattro mesi sulle fecce fini in acciaio.

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

**POTENZIALE INVECCHIAMENTO:** 1 – 3 anni

**DEGUSTAZIONE:** La 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:** 8 – 10 °C

Contiene solfiti

