

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

