



Kalio

Vino Frizzante Bianco

Kalio è un vino bianco fresco e frizzante di mare che ricorda gli agrumi mediterranei.

Denominazione: Vino bianco frizzante

Uve: Inzolia e Grecanico

Sistema di allevamento: spalliera potata a Guyot.

Densità di impianto: 4000 piante/ha

Resa per ettaro: 150 q.li/ha

Tipo di terreno: franco argilloso con buona presenza di scheletro e di calcare.

Altitudine: 70 -200 metri s.l.m.

Epoca di raccolta: dalla terza decade di agosto alla seconda di settembre.

Vinificazione: raffreddamento delle uve alla ricezione e pressatura soffice delle stesse. Prima fermentazione, per l'ottenimento della base, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia.

Capacità bottiglia: cl 75

Temperatura di servizio: 6-7°C si consiglia di raffreddare gradualmente in frigorifero evitando eccessivi sbalzi termici.

Prima annata prodotta: 2022

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: paglierino tenue con riflessi verdolini.

Olfatto: sentori di scorza di arancia si legano a fresche note floreali.

Gusto: viene confermato il profilo aromatico percepito al naso. Fresco e cremoso al palato, con una spiccata sapidità.