

KAPPA DOC COLLIO BIANCO



Vitigni: Chardonnay, Friulano e Sauvignon

Comune di Produzione: Cormons (GO)

Gradazione Alcolica: 14% vol.

Tipologia di Terreno: Ponca (Marne ed Arenarie)

Sistema di allevamento: Guyot

Densità: 5000 viti/ha

Età delle Viti: 30-50 anni

Resa per Ettaro: 60 qli

Vendemmia: a mano con accurata selezione dei grappoli, metà Settembre

Vinificazione: Fermentazione in acciaio, maturazione in acciaio con frequenti bâtonnage per 8 mesi. Breve affinamento in bottiglia.

Note Sensoriali: Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, al profumo si presenta intenso con delicati sentori floreali ed agrumati, impreziositi sul finale da note di freschezza. Al palato si ripropone una bella freschezza e intensa mineralità salina. Finale lungo e persistente.

Abbinamento Consigliato: Si abbina bene con una grande varietà di piatti di pesce, specialmente i risotti ma la struttura consente un ottimo abbinamento anche con secondi a base di carni bianche.

Temperatura di Servizio: 11° - 12° C

Grape varieties: Chardonnay, Friulano and Sauvignon

Municipality of Production: Cormons (GO)

Alcohol content: 14% vol.

Soil Type: Ponca (Marls and Sandstones)

Training system: Guyot

Density: 5000 vines/ha

Age of the vines: 30-50 years

Yield per hectare: 60 quintals

Harvest: by hand with careful selection of the bunches, mid-September

Vinification: Fermentation in steel, maturation in steel with frequent bâtonnage for 8 months. Brief refinement in bottle.

Sensory Notes: Bright straw yellow color with golden reflections, the aroma is intense with delicate floral and citrus scents, embellished on the finish by notes of freshness. On the palate there is a beautiful freshness and intense saline minerality. Long and persistent finish.

Recommended pairing: It pairs well with a wide variety of fish dishes, especially risottos but the structure also allows for an excellent pairing with white meat-based main courses.

Serving temperature: 11° - 12° C