

Kalio

2024

Vino Bianco Frizzante

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



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 inox a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave per un mese.

Affinamento: il vino viene stabilizzato, filtrato, imbottigliato e rimane un ulteriore mese in bottiglia prima di essere commercializzato.

Gradazione Alcolica: 11 % vol.

Capacità bottiglia: cl 75

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

Prima annata: 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.

Abbinamenti: primi e secondi piatti a base di verdure e pesce, sushi e sashimi

Fondo Antico S.r.l. Società Agricola

Via Fiorame, 54/a - 91031 – Misiliscemi (TP) - Italia

Tel. +39 (0)923 864339 Whatsapp: +39 351 552 4896

e-mail: info@fondoantico.it sito web: www.fondoantico.it