



Vitovska Kronos

2019

Vitigno: 100% Vitovska



Sistema di allevamento: guyot a cinque gemme

Sesto d'impianto: 1.8m x 0.8m

Metodi di difesa: basso impatto ambientale Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre Vendemmia: manuale in piccole cassette

Età delle viti: minimo 10 anni Resa per ettaro: 60 quintali Produzione: 1000 bottiglie Titolo Alcolometrico: 12,5% Temperatura di servizio: 10-12° C

Vinificazione ED AFFINAMENTO: le uve raccolte manualmente vengono diraspate e pressate. Il mosto limpido, successivamente, viene avviato alla fermentazione in vasche in acciaio inox e botti in rovere, dove il vino così ottenuto si perfeziona fino all'imbotti-gliamento che avviene nell' estate successiva.

L'affinamento prosegue in bottiglia per almeno 4 anni.

Altro: prima della raccolta l'uva viene sottoposta alla doppia maturazione ragionata

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: Il vino si presenta con un elegante tono giallo paglierino, delicato e raffinato, senza eccessivi carichi cromatici, che evoca sensazioni di pura eleganza.

Olfatto: All'olfatto, questo vino si presenta da subito affascinante, con un'esplosione aromatica che conquista i sensi. Le prime percezioni svelano un bouquet complesso e intrigante, fatto di erbe aromatiche, fiori gialli, una mineralità che richiama la pietra focaia e leggere sfumature iodate, evocative della purezza dell'aria di mare. L'intensità e la varietà degli aromi, in continua evoluzione, rendono ogni assaggio un'esperienza sempre nuova e sorprendente. Escono a distanza i primi sentori di idrocarburi.

Gusto: Al palato, questo vino si caratterizza per eleganza e finezza, con una gradevole sfumatura salina e pepata che non sovrasta, ma si integra armoniosamente con il corpo di media intensità. L'armonia tra freschezza e morbidezza avvolge la bocca con un tocco asciutto e vellutato, donando al vino una struttura equilibrata e accattivante.