



Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC

Giacitura:

- 810 m s.l.m.; pendio riparato rivolto verso sud, situato sotto il paese di Fiè allo Sciliar; terreno sabbioso ghiaioso con una buona permeabilità all'acqua; forti variazioni di temperatura tra giorno e notte durante la fase di maturazione;
- 900 m s.l.m.; pendio esposto a sud, a Tiso nella Val di Funes; il Kerner cresce su roccia vulcanica e tufo (Andesite) e su un terreno sabbioso ghiaioso con una buona permeabilità all'acqua; qui si sono formate anche i famosi geodi di Tiso.

Sistema di allevamento: Guyot 7.300 viti/ha

Rendimento: 55 hl/ha

Vinificazione:

Il grado ideale di maturazione è raggiunto a inizio ottobre. Allora l'uva è vendemmiata a mano. Dopo, i chicchi d'uva vengono separati dai raspi e macerati per 8 ore nel torchio. La torchiatura delicata e la chiarificazione naturale del mosto d'uva donano al Kerner degli aromi complessi. In seguito si passa alla fermentazione nel serbatoio d'acciaio a una temperatura costante di 18 °C. La maturazione di 6 mesi avviene sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento a maggio.

Descrizione del vino:

Nel bicchiere il Kerner si presenta in un lieve giallo paglierino con dei riflessi verdi. Le note profumate ricordano le pesche, i fiori di sambuco e gli agrumi. Il suo gusto convince grazie alla sua struttura complessa, all'acidità viva e alla mineralità salata.

Abbinato a:

Si sposa bene con piatti leggeri di pasta, risotti, variazioni di pesce e insalate colorate.

Alcolicità: 13,5 % vol

Acidità totale: 6,1 g/l

Resto zuccherino: 1 g/l

Periodo di conservazione: 5 anni

Temperatura di servizio: 10 -12 °C