

SÜDTIROL · ALTO ADIGE
D.O.C.

KERNER

Zona di produzione

Il vitigno Kerner è un incrocio tra Schiava e Riesling, creato a Weinsberg (Germania) intorno al 1930. Predilige i terreni leggeri, ghiaiosi e sabbiosi dei pendii più elevati, ripidi ed esposti al sole della media Valle Isarco e Renon, altitudine 600-800 metri s.l.m. La maturazione tardiva delle uve regala un vino corposo e aromatico che gode di grande apprezzamento.

Vitigno

Kerner 100%.

Produzione per ettaro

In media 7.000 kg di uva.

Resa dell'uva in vino

Circa del 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

Vendemmia

La vendemmia avviene a piena maturazione a inizio ottobre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

Vinificazione ed affinamento

Dopo una attenta selezione delle uve e successiva pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento è in acciaio per circa quattro mesi, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

Caratteristiche sensoriali

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta intenso, aromatico, con sentori di pesca e albicocca, con note speziate che ricordano la noce moscata. Il gusto è secco, pieno, sapido e fresco.



WINZERBERG

www.winzerberg.it