



Alto Adige KERNER

*„Il vino proveniente dai nostri vigneti
situati in altitudine con vivace acidità
e complessità aromatica“*

VITIGNO: Kerner

TIPOLOGIA DEL TERRENO: di origine porfirica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot e pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi/ettaro

ETÀ MDIA DELLE VITI: 8 anni

INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO QUALITATIVO:

scacchiatura delle marze deboli in primavera, diradamento di uve in luglio

VENDEMMIA: metà settembre

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e pressatura soffice delle

uve; decantazione del mosto per 24 ore mediante

sedimentazione; successiva fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata di 20 C

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio senza fermentazione malolattica e a basse temperature; filtrazione prima dell' imbottigliamento

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdi

PROFUMO: sentori di frutti tropicali, litschi e limone

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: pieno e armonico con bella acidità