



ALTO ADIGE KERNER KARNEID DOC

Per questo vino ci sono due epoche di vendemmia per assolvere scopi differenti: una prima fase per garantire una certa acidità e freschezza es una successiva per dare all'olfatto e al palato la corposità e la molteplicità nel profumo e nel sapore tipiche di questo vino.

„Come tutti i nostri vini bianchi, anche il Kerner ha una fermentazione completa. Ciò significa che questo vino non contiene più di 2g/l di zuccheri residui. In questo modo si riesce a porre in risalto la mineralità e la qualità del vino.“

Florian Gojer

POSIZIONE GEOGRAFICA

Cornedo all'Isarco: versante occidentale/nordoccidentale, 550-600m s.l.m. Terreno sabbioso originato dalla disgregazione di rocce porfiriche arricchito da sedimenti di granito, basalto e gneis risalenti all'epoca glaciale.

VINIFICAZIONE

Trasporto in grandi case. Lavorazione delicata "in caduta". Pressatura, sedimentazione per almeno 48 ore ad una temperatura di 6°C. Fermentazione lenta e controllata. Decantazione fino all'arrivo della primavera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha un intenso profumo fruttato con note di pesca, agrumi e tracce di noce moscata. Vino lineare, minerale, con interessanti note aspre, media corposità e retrogusto fruttato.

SI ABBINA bene ad insalate, piatti di pasta estivi, pesce alla brace. Eccezionale come vino da aperitivo.

