

KERNER

Un vino sicuramente coraggioso, coltivato in condizioni quasi estreme, con un'elevata altitudine ed un sostenuto sbalzo termico tra il giorno e la notte. Questo Kerner è decisamente floreale, con una bell'acidità ed un piacevole, fresco retrogusto. Al naso esalta gli aromi delle nostre mele e dei limoni mediterranei. Perfetto con piatti a base di pesce di lago, incantevole come aperitivo.



Vitigno	Kerner
Collocazione	Lasino, a 500 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Dolomia, carbonato di calcio e magnesio
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	60 hl/ha
Vinificazione	Dopo una breve macerazione a freddo, le uve vengono gentilmente pressate. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per cinque mesi circa, e viene successivamente imbottigliato

