

KERNER “LE BIOLCHE”

Un vino sicuramente coraggioso, coltivato in condizioni quasi estreme, con un'elevata altitudine ed un sostenuto sbalzo termico tra il giorno e la notte. Il nostro Kerner è decisamente floreale, con una bella acidità ed un piacevole fresco retrogusto. Perfetto con piatti a base di pesce di lago, incantevole come aperitivo.



Vitigno	Kerner
Collocazione	Lasino Loc. Le Biolche, 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



PRAVIS

KERNER “LE BIOLCHE”

Perfect in the mountain climate, grown in almost extreme conditions at high altitude, with a considerable swing in temperature between night and day, respecting spontaneity and environment. This Kerner is very floral, with good acidity and an aromatic finish. It enhances the taste of our apples and Mediterranean citrus. Lovely and powerful, full bodied and well structured.

Grape varietal	Kerner
Vineyard location	“Le Biolche” area of Lasino, at 500 m a.s.l. with southwest exposure
Soil type	Dolomia, calcium and magnesium carbonate
Vine training system	Guyot
Yield	60 hl/hectare
Winemaking techniques	Grapes are gently pressed after a short cold maceration. Fermentation takes place at a controlled temperature. The wine is matured in stainless steel tanks for five months and then bottled

KERNER “LE BIOLCHE”

Das ist sicher ein mutiger Wein. Hier handelt es sich sicher um einen mutige Wein, der in großer Höhe unter extremen Bedingungen mit anhaltenden Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Dieser Kerner ist ausgesprochen blumig, mit einer schönen Säure und einem angenehmen, frischen Nachgeschmack. In der Nase verstärkt es die Aromen unserer Äpfel und mediterranen Zitronen. Perfekt zu Gerichten mit Seefisch als Aperitif.

Rebsorte	Kerner
Lage	Gebiet “Le Biolche” di Lasino, 500 m ü. d. M. Mit südöstlicher Ausrichtung
Bodenzusammensetzung	Dolomit, Kalzium, und Magnesiumkarbonat
Aufzuchtssystem	Guyot-System
Ertrag	60 hl/ha
Vinifizierung	Nach einer kurzen kalten Maischung werden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung erfolgt in Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Der Wein reift etwa fünf Monate in Tank und wird dann in Flaschen abgefüllt.