

SÜDTIROLER DOC KERNER



VITIGNO: Kerner

TIPOLOGIA DEL TERRENO: di origine porfirica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot e pergola

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7000 ceppi/ettaro

ETÀ MEDIA 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, litchi e limone

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA: pieno e armonico con bella acidità

GRADAZIONE ALCOLICA: 15° Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C.

ABBINAMENTI:

È consigliato con insalate, primi piatti, con condimenti saporiti. Eccezionale come aperitivo. Con crostacei anche con condimenti importanti. Formaggi a latte crudo di media stagionatura.

NOTE: Il vitigno Kerner è un aromatico a bacca bianca, creato nel 1929 in

Germania. Il botanico August Herold incrociò Schiava Grossa (nota in

Germania come Trollinger) e Riesling renano, ottenendo il Kerner, che fu

così battezzato in onore di Justinus Kerner, medico e poeta

tedesco noto
per avere scritto poesie sul vino.