

KERNER 2018

Kerner

Il vitigno Kerner è un aromatico a bacca bianca, creato nel 1929 in Germania dal botanico August Herold incrociando Schiava Grossa e Riesling renano.

Il vino ha un colore giallo paglierino con un profumo intenso e fresco che offre un gustoso mix di frutta mista bianca, con note di mela, pompelmo e un soffio tropicale di mango.

Al gusto risulta un vino secco e complesso, caratterizzato da una piacevole freschezza.



KERNER 2018			
Vigneti delle Dolomiti Kerner I.G.T.			
UVE	Kerner 100 %		
VENDEMMIA	13 settembre 2018		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 215 g/l	acidità totale: 6,5 g/l	pH: 3,22
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 18 °C.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	maggio 2019		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol: 13 % vol.	acidità volatile: 0,22 g/l	
	acidità totale: 5,3 g/l	pH : 3,28	

