

KERNER 2020

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 2020			
Vigneti delle Dolomiti Kerner I.G.T.			
UVE	Kerner 100 %		
VENDEMMIA	12 settembre 2020		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 215 g/l	acidità totale: 7,51 g/l	pH: 3,07
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 18 °C. Affinamento in acciaio sui lieviti per 8 mesi.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	AGOSTO 2021		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	Alcool vol. :13,16 %	acidità volatile: 0,32 g/l	pH : 3,26
	acidità totale: 6,20 g/l		

