

KERNER 2023

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 2023			
Vigneti delle Dolomiti Kerner I.G.T.			
UVE	Kerner 100 %		
VENDEMMIA	12 settembre 2023		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 220 g/l	acidità totale: 7.3 g/l	pH: 3,20
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 18 °C. Affinamento in acciaio sui lieviti per 8 mesi.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	aprile 2024		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	Alcool vol. : 13,06 %	acidità volatile: 0,33 g/l	pH : 3,25
	acidità totale: 6 g/l		

