



KERNER

Il vitigno Kerner è un incrocio di Schiava e Riesling, nato a Weinsberg (Germania) intorno al 1930.

Denominazione	Sudtirolo DOC
Zona di Produzione	Trentino - Alto Adige
Varietà	Kerner
Suolo	Terreni alluvionali e ghiaiosi



Formato disponibile (L) 0.75

Vinificazione: le uve vengono pigiate leggermente e le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata.

Esame organolettico: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al palato si presenta intenso e leggermente speziato con una nota moscata; ricorda i sentori di pesca e albicocca ed ha un finale con un'acidità equilibrata.

Abbinamenti ideali: Consigliabile con carni bianche, arrostiti e primi piatti con ragù di carne.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

400

KONRAD OBERHOFER È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it