

# Kerner

**Varietà:** Kerner

**Zona di coltivazione:** Valle Isarco e Renon, altitudine 600-800 metri sopra il livello del mare, vigneti soleggiati e ripidi

**Vendemmia:** inizio ottobre

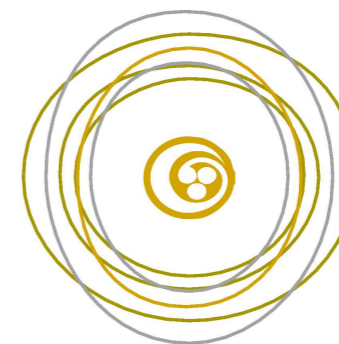
**Vinificazione:** Attenta selezione delle uve, pressatura soffice e fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi di acciaio per preservare la freschezza del vino.

**Caratteristiche:** **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Sentore:** intenso, aromatico, sentori di pesca e albicocca, speziato, ricorda la noce moscata

**Sapore:** secco, pieno, sapido e fresco

**Abbinamento:** con antipasti leggeri, affettati, piatti a base di uova o funghi, pesce d'acqua dolce e frutti di mare; ottimo come aperitivo



SÜDTIROL · ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**KERNER**

*KG  
Gries*

*KG  
Gries*

