

<b>NOME</b>	<b><i>Kerner</i> VILLSCHIEDER</b>	
<b>DENOMINAZIONE</b>	Kerner DOC Alto Adige Valle Isarco <b>Bianco</b>	
<b>ANNO</b>	<b>2023</b>	
<b>UVE:</b>	Kerner	
<b>VIGNETO DI PROVENIENZA:</b>	superficie 2,5 ha impianto 1,6 x 0,8 altitudine 700 m/slm 8.000 ceppi/Ha esposizione sud/est (ripido)	
<b>ALLEVAMENTO:</b>	Spaliera	
<b>ANNO DI IMPIANTO:</b>	2001 e 201	
<b>RESA PER ETTARO:</b>	80-90 q/Ha	
<b>TERRENO:</b>	pietroso, poco calcareo, magro, permeabile	
<b>VENDEMMIA:</b>	25.09.2023	
<b>VINIFICAZIONE:</b>	25.09.2023	
<b>FERMENTAZIONE:</b>	In acciaio	
<b>MATURAZIONE:</b>	7 mesi in acciaio	
<b>GRADO ALCOLICO:</b>	13,5 %vol	
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,4 g/L	
<b>ESTRATTO SECCO TOTALE</b>	22,2 g/L	
<b>ZUCCHERI RIDUTTORI</b>	2,4 g/L	
<b>CARATTERISTICHE</b>	vino bianco fresco e aromatico	
<b>COLORE</b>	da giallo chiaro a verdognolo	
<b>PROFUMO</b>	sentori di albicocca, pesca e sambuco	
<b>SAPORE</b>	mineralico, aromatico, zucchero residuale	
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI</b>	ottimo come aperitivo, con insalate, primi piatti, pesce grigliato, frutti di mare, formaggi.	
<b>CHIUSURA</b>	Tappi a vite (stelvin lux)	