

Il Classico

finemente aromatico, vivace, saporito

Alto Adige Kerner

Vino: Kerner

Vitigno: Kerner 100%

Forma: Guyot

Il sito e le sue caratteristiche: Le uve Kerner per questo vino provengono da vigneti selezionati nella regione del Burggrafenamt, in Alto Adige.

Vinificazione: Un'accurata vendemmia dopo un anno di duro lavoro in vigna è il presupposto per iniziare le prime fasi della pressatura. Dopo un'accurata diraspatura, il mosto viene pressato delicatamente. La temperatura del mosto viene regolata a circa 17°C e quindi può iniziare la fermentazione. Dopo circa due settimane, si effettua il primo travaso dei lieviti grossolani. Nei mesi successivi il vino giovane matura in botti d'acciaio con un leggero rimescolamento dei lieviti fini. Verso aprile dell'anno successivo, il vino viene imbottigliato.

Descrizione del vino: Il Kerner affascina con i suoi profumi unici e aromatici e il suo bouquet fresco.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi.

Profumo: Intenso, leggermente speziato di moscato, aromatico, fruttato con note di pesca, albicocca e mandarino.

Sapore: acidità decisa con dolcezza fruttata equilibrata, minerale e finale persistente.

Consigliato con: antipasti, piatti a base di asparagi, piatti di verdure e pesce, molluschi e crostacei.

Temperatura di consumo: 16-18 °C



Klaus Lentsch

WEINGUT TENUTA

