



ACQUISTATO IL

"Sabiona" Kerner Alto Adige DOC 2020

2020

Secco, fresco e sapido



Svinando

La Vigna

Terreno terreni alluvionali pietrosi contenenti diorite, magri, ricchi di scheletro e poco profondi

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Kerner

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 15 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Pigiatura delicata dopo un breve tempo di contatto con le bucce, fermentazione a temperatura controllata in botti di legno di acacia. Segue una maturazione sulle fecce nobili in tonneau per 15 mesi, dopodiché il vino matura per ulteriori 9 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore: giallo chiaro. Profumo: intenso, aromatico, un'acidità marcatamente vivace

Nella cornice della Val d'Isarco nasce il Sabiona Kerner, un vino bianco che esprime in modo cristallino il carattere del suo territorio. Lo propone la Cantina Valle Isarco, i cui vigneti si estendono su terreni alluvionali pietrosi, ricchi di diorite. Questa composizione del suolo, unita al clima fresco e soleggiato tipico della zona, conferisce al Kerner una particolare mineralità e freschezza. I vigneti si trovano a un'altitudine che varia dai 630 ai 680 metri, contribuendo a una lenta maturazione e alla preservazione di una bella acidità naturale. Il Kerner è un vitigno aromatico, ottenuto dall'incrocio tra Trollinger e Riesling. Vitigno relativamente giovane, grazie alla sua resistenza al freddo e alla sua capacità di adattarsi a terreni difficili, si è diffuso rapidamente in molte regioni viticole. In Alto Adige, in particolare, questo vitigno trova un habitat ideale, dando vita a vini naturalmente caratterizzati da aromi intensi di frutta a polpa gialla, fiori bianchi e note speziate. La vinificazione del Sabiona Kerner segue la tradizione. Le uve vengono raccolte a mano e subito sottoposte a una pigiatura delicata. Quindi il mosto fermenta a temperatura controllata in botti di legno di acacia, per conferire al vino una leggera nota speziata. Segue una maturazione sulle fecce fini in tonneau. Giallo chiaro brillante, al naso stupisce per il bouquet intenso e aromatico, con note di albicocca, pesca, fiori bianchi e un leggero sentore di spezie. In bocca, è secco, fresco e sapido, con un corpo medio e un finale lungo e persistente. Questo Kerner è un vino giovane e già pronto da bere. Ma può anche essere conservato in cantina per qualche anno, sviluppando note più evolute e complesse. Si abbina bene a piatti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi e verdure grigliate.

Nonostante la Valle Isarco vanti un'antichissima tradizione enologica, la bella cantina sociale fu fondata solo nel 1961, da 24 famiglie. Cantina Valle Isarco è la più giovane cooperativa vinicola dell'Alto Adige e oggi, dopo oltre 60 anni di vita, può contare sul lavoro di ben 135 soci che coltivano in complesso 150 ettari di vigneti, suddivisi in 11 comuni che vanno da Bolzano fino a Sud di Bressanone. La Valle Isarco offre uno dei paesaggi naturali più suggestivi dell'Alto Adige, caratterizzato da maestose montagne, antichi masi, castelli, monasteri e villaggi, magnifici castagneti e soprattutto vigneti terrazzati, con i loro ordinati muriccioli in pietra. Qui i vignaioli svolgono un lavoro "eroico", abituati come sono a prendersi cura di terreni prevalentemente scoscesi, con piante che crescono fino ai 950 metri di altezza. Vigneti spesso di minuscole dimensioni ma altrettanto spesso caratterizzati da condizioni uniche, di suolo e clima. Il particolare microclima di questa zona, caratterizzato da calde giornate estive e rigide notti nel periodo della vendemmia, assicura la produzione di vini freschi, fruttati e ricchi di contenuto minerale. Complessivamente la produzione annua della Cantina Valle Isarco è di circa 950 mila bottiglie, suddivise tra ben 14 varietà, di cui 10 bianche e 4 rosse. In complesso le etichette sono 28, comprese alcune edizioni speciali molto interessanti. La vocazione "bianchista" della cantina si esprime al meglio grazie ai buoni vitigni locali, come il Kerner, il Sylvaner, il Grüner Veltliner, il Gewürztraminer e ovviamente il Müller Thurgau.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821