ACQUISTATO IL .....

Spicchio di Luna Kerner Vigneti delle Dolomiti IGT 2017



Un vino rinfrescante

Il kerner è un particolare vitigno a bacca bianca creato nel 1969 incrociando i vitigni schiava e riesling renano. Lo Spicchio di Luna, kerner in purezza, è un ottimo approccio a questo splendido vitigno: giallo scarico con riflessi tendenti al verde, presenta freschi profumi fruttati con note di mela verde e una piacevole acidità.

La Cantina Donati, fondata nel 1863, è una delle più antiche del Trentino. Ci troviamo a Mezzocorona, nel cuore del Trentino più affascinante, nella Piana Rotaliana, quell?insieme di valli, montagne e colline che Cesare Battisti definì il più bel giardino vitato d?Europa. I vini prodotti sono ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti di proprietà ubicati nelle zone più vocate del Trentino: oltre alla Piana Rotaliana, le colline di Trento, la Valle dei Laghi, e la Vallagarina. L?azienda Donati è riconosciuta come un punto di riferimento della tradizione enologica trentina, da sempre impegnata nella valorizzazione di un patrimonio viticolo di eccellenza. Centocinquanta anni fa Luigi Donati iniziò una storia che prosegue ancora oggi con Marco, enologo appassionato. Marco Donati, insieme alla moglie Emanuela e alla figlia Elisabetta persegue l?obiettivo che si è prefisso: produrre vini che siano espressione fedele del territorio e allo stesso tempo capaci di emozionare ad ogni sorso.

La Vigna

Terreno	Collina morenica
Esposizione	Sud, 450 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5800 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Kerner 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, ideale con formaggi, salumi, secondi di pesce e carni bianche.
Vinificazione	Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in serbatoi di acciaio.
Sensazioni	Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini; naso fresco e fruttato, con note di frutta fresca e mela; bocca equilibrata, minerale e beverina.

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