ACQUISTATO IL .....

"Puntscheit" Kerner Alto Adige DOC 2025 2025



Corposo e piacevolmente aromatico

Partiamo dall'uva. Il Kerner è un incrocio di due varietà: Trollinger e Riesling. Creato a Weinsberg, in Germania, intorno al 1930, è un vitigno che si adatta perfettamente al clima e ai suoli dell'Alto Adige. Predilige infatti i terreni leggeri, ghiaiosi e sabbiosi dei pendii più elevati. E ama le belle esposizioni, proprio come quelle che gode nei vigneti della Valle Isarco. Vitigno caratterizzato da una maturazione piuttosto tardiva, viene vendemmiato all'inizio di ottobre. E quando raggiunge la perfetta maturazione è in grado di dar vita a vini corposi e piacevolmente aromatici. Proprio come questo Puntscheit, Alto Adige DOC, che Cantina Bolzano produce utilizzando solo contenitori in acciaio per salvaguardare al meglio la freschezza del frutto di partenza. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si rivela intenso e aromatico. E' facile distinguere sentori di pesca e albicocca, accompagnati da una piacevole speziatura che può ricordare la noce moscata. In bocca è secco, pieno, sapido e fresco. Ottimo come aperitivo, è l'ideale accompagnamento di antipasti leggeri, pesci d'acqua dolce o frutti di mare.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	Predilige i terreni leggeri, ghiaiosi e sabbiosi dei pendii più elevati ed esposti al sole a metà della Valle Isarco.
Esposizione	Sud
Allevamento	spalliera
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Kerner
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	attenta selezione delle uve, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantenere la freschezza del vino
Sensazioni	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet: intenso, aromatico, sentori di pesca e albicocca, speziatura che ricorda la noce moscata. Sapore: secco, pieno, sapido e fresco

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