



ACQUISTATO IL

Kerner Südtirol DOC 2023

2023

Intenso e leggermente speziato



In Italia, o meglio al di fuori dell'Alto Adige, il vitigno Kerner non è così comune. Ed è un vero peccato. Per questo quando capita di incontrare una bottiglia come questa, proposta da Konrad Oberhofer, bisognerebbe metterla subito nel carrello. Il Kerner è un incrocio di Schiava e Riesling, nato a Weinsberg, in Germania, intorno al 1930. Vitigno ideale per la coltivazione sui ripidi pendii altoatesini, il Kerner è piuttosto comune anche in Austria, oltre ovviamente che in Germania. Le uve vengono pigiate leggermente e le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, in bocca si presenta intenso e leggermente speziato con una nota moscata. Estremamente tipico nei suoi riconoscimenti, ricorda i sentori di pesca e albicocca, ha un finale fresco e lungo, con un acidità equilibrata. Perfetto fin dall'aperitivo, si accompagna bene a carni bianche, arrostiti e primi piatti con ragù di carne.

Konrad Oberhofer era un vignaiolo con un approccio all'avanguardia. Riconosciuto il potenziale dei suoi vigneti, ha iniziato a vinificare separatamente le uve delle singole tenute, aumentando così la qualità dei suoi vini. Questa visione moderna lo portò presto ad abbandonare la vendita di vino sfuso, scegliendo la commercializzazione in bottiglia. Oggi, con la stessa perseveranza e passione di allora, Martin Foradori ha raccolto il testimone del nonno Konrad, selezionando e vinificando uve dai pregiati vigneti dell'Alto Adige, in modo da portare avanti la storica tradizione della sua famiglia e dei suoi vini rinomati in tutto il mondo. Se un tempo era la Schiava, vitigno autoctono locale, a monopolizzare il mercato, oggi sono le altre varietà come il Lagrein, anch'esso autoctono, e il nobile Pinot Nero. Con loro Gewürztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon e Müller Thurgau.

La Vigna

Terreno Terreni alluvionali e ghiaiosi

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Kerner 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono pigiate leggermente e le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata.

Sensazioni Il vitigno Kerner è un incrocio di Schiava e Riesling, nato a Weinsberg (Germania) intorno al 1930. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al palato si presenta intenso e leggermente speziato con una nota moscata; ricorda i sentori di pesca e albicocca ed ha un finale con un acidità equilibrata.

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