



ACQUISTATO IL .....

Kerner Alto Adige DOC

2016

## Più unico che raro



Vitigno alpino che ha trovato casa tra l'Austria e l'Italia, il Kerner risveglia i sensi: acidità vibrante e corpo snello accompagnano un bouquet davvero completo, dai profumi floreali e freschi ad accenni di mela e pera. Un vino dal buon tenore alcolico, particolarissimo e decisamente da scoprire.

Winzerberg nasce da un'intuizione di Guido Folonari, erede di una delle storiche famiglie del vino italiane, che una quindicina di anni fa decide di sviluppare un progetto enologico ambizioso. Quando ho deciso di cominciare da solo questa avventura, ho veramente deciso di prendere e partire. Cosa cercavo? Non lo sapevo neanche io. Cercavo un luogo che mi emozionasse. Ho avuto la fortuna di trovarne 4. Così, in breve tempo, le quattro aziende vinicole realizzate nelle più prestigiose aree di produzione tra Piemonte, Toscana e Alto Adige, prendono vita, diventando anche punti di riferimento nello scenario enologico italiano.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Leggeri, ghiaiosi e sabbiosi
<b>Esposizione</b>	Sud/sud-est, da 600 a 800m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	da 5000 a 6000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Alto Adige
<b>Uve</b>	Kerner 100%

**Gradazione** 14% vol.

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 1 anno da oggi

**Abbinamento** Perfetto a tutto pasto, anche con piatti dai sapori decisi

**Vinificazione** Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, malolattica non svolta. L'affinamento viene completato per altri quattro mesi direttamente in acciaio, con la permanenza sui lieviti, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

**Sensazioni** Espressivo, profumato: dal floreale al fruttato. Bocca tesa, dall'acidità vibrante, con un finale leggermente sapido.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821