



ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER 2024

- **Descrizione:** Con il suo luminoso color paglierino da i riflessi verde chiaro, gli aromi fruttati e le note speziate, è uno dei nettari a bacca bianca più apprezzati del nostro territorio. Piacevolmente pieno al palato, con un ottimo equilibrio tra tenore zuccherino e acidità, rivela una raffinata mineralità che tra origine dai terreni argillo-sabbiosi fortemente calcarei.
- **Vinificazione:** fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata in cisterne di acciaio inossidabile, a seguire stoccaggio e affinamento su lieviti fini
- **Allevamento della vite:** per lo più impianti a Guyot
- **Posizione:** ovest a circa 500 m s.l.m., pendii con
- **Clima:** alpino-mediterraneo
- **Valori analitici:** gradazione alcolica 13% vol., acidità totale 0,4g/l, residuo zuccherino 2g/l
- **Resa per ettaro:** ca. 45 hl/ha
- **Maturazione:** fino a 8 anni
- **Abbinamenti consigliati:** ideale per ricette in wok agrodolci, frutti di mare, formaggi saporiti e piatti a base di zucca
- ◼ **Temperatura di servizio:** 12–14°C

