



Il vitigno Kerner è un incrocio di Schiava e Riesling, creato a Weinsberg (Germania) intorno al 1930. Predilige i terreni leggeri, ghiaiosi e sabbiosi dei pendii più elevati ed esposti al sole della media Valle Isarco. Nonostante la tarda maturazione delle uve, si ottiene un vino corposo e saporito che gode di grande apprezzamento.

Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC 2009

CANTINA VALLE ISARCO

Loc. Coste 50, 39043 Chiusa - Alto Adige/Italia

P +39 0472 847 553 – F +39 0472 847 521

info@cantinavalleisarco.it – www.cantinavalleisarco.it

VITIGNO Kerner

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA MEDIA 85 q/ha

ALCOL 14% vol

ACIDITÀ 6,0 g/l

ESTRATTO SECCO 21,5 g/l

ZUCCHERO RESIDUO 4,2 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1986

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 45.000 bottiglie

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 3–4 anni

ZONA DI PRODUZIONE Chiusa, Velturno,

Bressanone, Funes, Renon

ALTIMETRIA 600–800 m, pendii esposti a sud-est

VENDEMMIA inizio – metà ottobre, manuale

CARATTERISTICHE vino bianco secco, fresco

COLORE giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO intenso, aromatico

SAPORE secco, pieno, aromatico,

con leggera nota moscata

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10–12 °C

ABBINAMENTI antipasti leggeri, affettati, piatti a base di uova o funghi, pesce d'acqua dolce e frutti di mare bolliti; ottimo come aperitivo