



# Alto Adige Valle Isarco Kerner Nectaris Passito DOC 2007

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

Le uve del Kerner presentano le caratteristiche ideali per ottenere un fantastico vino da dessert. Le uve mature vengono sottoposte ad appassimento per 5 mesi. Durante questa fase il peso dell'uva si riduce a meno della metà e nel contempo aumenta il tenore zuccherino che dopo la pressatura raggiunge circa il 38%. Dopo una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox, il vino viene fatto maturare in barrique per circa cinque mesi con successivo travaso in bottiglia da 0,375 l.

VITIGNO Kerner  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot  
RESA MEDIA 15 hl/ha

ALCOL 11,5% vol  
ACIDITÀ 6,4 g/l  
ESTRATTO SECCO 41,5 g/l  
ZUCCHERO RESIDUO 241 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 2003  
PRODUZIONE MEDIA ANNUA 1.000 bottiglie da 0,375 l  
TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 5-7 anni  
ZONA DI PRODUZIONE Velturmo  
ALTIMETRIA 700 m  
VENDEMMIA fine ottobre, manuale

CARATTERISTICHE vino da dessert  
aromatico ed armonico  
COLORE giallo oro intenso  
PROFUMO aromatico, con sentore di frutta secca esotica  
SAPORE dolce e suadente, pieno, armonico  
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C  
ABBINAMENTI ideale come vino da dessert  
anche per accompagnare formaggi saporiti