



I vitigni Kerner trovano condizioni di sviluppo assolutamente ideali nelle aree prossime al limite delle colture. Il terreno magro e il clima più rigido, con notti fredde ma con abbondanza di sole durante il giorno, danno origine a un vino dal gusto intenso e speziato

## Alto Adige Valle Isarco Kerner Sabiona 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 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

RESA MEDIA 65 dz/ha

ALCOL 15% vol

ACIDITÀ 6,1 g/l

ESTRATTO SECCO 23,4 g/l

ZUCCHERO RESIDUO 4,9 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 2008

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 6-8 anni

ZONA DI PRODUZIONE Chiusa, Monastero di Sabiona

ALTIMETRIA 650 m

VENDEMMIA fine di ottobre, a mano

CARATTERISTICHE vino bianco aromatico, generoso, con elevato potenziale d'invecchiamento

COLORE giallo chiaro

PROFUMO intenso, aromatico, con sentori di albicocca e pesca

SAPORE aromatico, speziato, intenso; acidità vivace

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

ABBINAMENTI antipasti, piatti di pesce, asparagi, risotto alle erbe, piatti a base di uova o funghi.