

KERNER
DOLOMITI IGT

Creato a Weinsberg (Germania) intorno al 1930, il Kerner è frutto di un incrocio di Schiava e Riesling. Predilige i terreni leggeri, ghiaiosi e sabbiosi dei pendili più elevati ed esposti al sole, come quelli della Valle di Cembra. È un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo fresco, intenso e aromatico. In bocca è equilibrato, fresco, fruttato, con delicate note di pesca e albicocca.

Vitigno	Kerner
Zona di produzione	Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Sud; 580 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco sabbioso, poco profondo, mediamente fertile
Forma di allevamento	Guyot
Densità di impianto	6.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve, lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, affinamento sulle lisi per 4/5 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

