

ALTO ADIGE VALLE ISARCO KERNER DOC

Un vino aromatico, introdotto in Alto Adige ca. vent'anni fa. Da giallo paglierino a giallo verdognolo nel colore; abbina a note floreali, sentori di pesca ed albicocca. Fresco, sapido, con note minerali.



Zona di produzione:	Conca di Bressanone
Altitudine:	650 - 800 m
Tipo do terreno:	Depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneiss e quarzite
Esposizione:	Sud, sud-est, sud-ovest
Vitigno:	Kerner
Sistema di allevamento:	Guyot
Piante per ettaro:	6.000 – 7.000
Resa per ettaro:	70 hl
Vinificazione:	Fermentazione e maturazione in acciaio inox
Temp. di fermentazione:	17° - 19° C
Maturazione:	6 mesi
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Potenziale di maturazione:	6 anni

Proposte di abbinamento:

- Sushi/Sashimi
- Lucioperca affumicato con cavolo cappuccio e salsa al burro e Kerner
- Polenta con finferli

Dati analitici del vino 2018

Alcool svolto:	14,00% vol
Acidità:	6,50 g/l
Estratto secco netto:	22,50 g/l
Zuccheri residui:	3,50 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT