



Kerner Trentino

Istituto Agrario San Michele all'Adige



| | |
|---------------------------|--|
| CLASSIFICAZIONE | D.O.C. |
| TIPOLOGIA | Bianco |
| REGIONE | Trentino |
| PROVINCIA | Trento |
| VITIGNO | Kerner |
| TIPOLOGIA AGRICOLA | Terreno sabbioso-limoso, ricco di scheletro ciottoloso, poco profondo, calcareo, subalcalino, di bassa fertilità chimica, con elevato rapporto Mg/K. |
| VENDEMMIA | Manuale, terza decade di Settembre. |

VINIFICAZIONE

Breve macerazione pre-fermentativa a freddo del pigiato, seguita da una tradizionale vinificazione in bianco, condotta interamente in serbatoi di acciaio. Affinamento *sur lies*, sempre in acciaio per 6 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino dalle sfumature verdognole; al naso sprigiona un'elegante vena aromatica definita da sentori floreali e agrumati ben amalgamati assieme. Il palato è intenso, verticale con un carattere sapido e minerale che rendono la beva scorrevole.

Perfetto come aperitivo o in sinergia ai classici piatti della tradizione trentina.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.

Scheda redatta il 30.05.2024