

KERNER DOC 2022

Varietà: Kerner

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: Spalliera

Produzione: ca.70 quintali per ettaro

Vendemmia: 1. metà di settembre

Vinificazione: diraspatura delle uve e fermentazione del mosto a temperatura controllata in vasche d'acciaio

Anche l'affinamento è stato fatto nelle vasche d'acciaio.

Alcol: 14,0 % Vol.

Acidità totale: 5,92g/l

Zuccheri ridotti: 2,2 g/l

Abbinamento: Il Kerner è ottimo come aperitivo ed eccellente con i dolci

Temperatura di servizio: 8-10°C

