

**KERNER DOC 2024**

**Varietà:** Kerner

**Età delle viti:** 16 anni

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Produzione:** ca.70 quintali per ettaro

**Vendemmia:** fine 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:** 6,40 g/l

**Zuccheri ridotti:** 1,2 g/l

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

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

